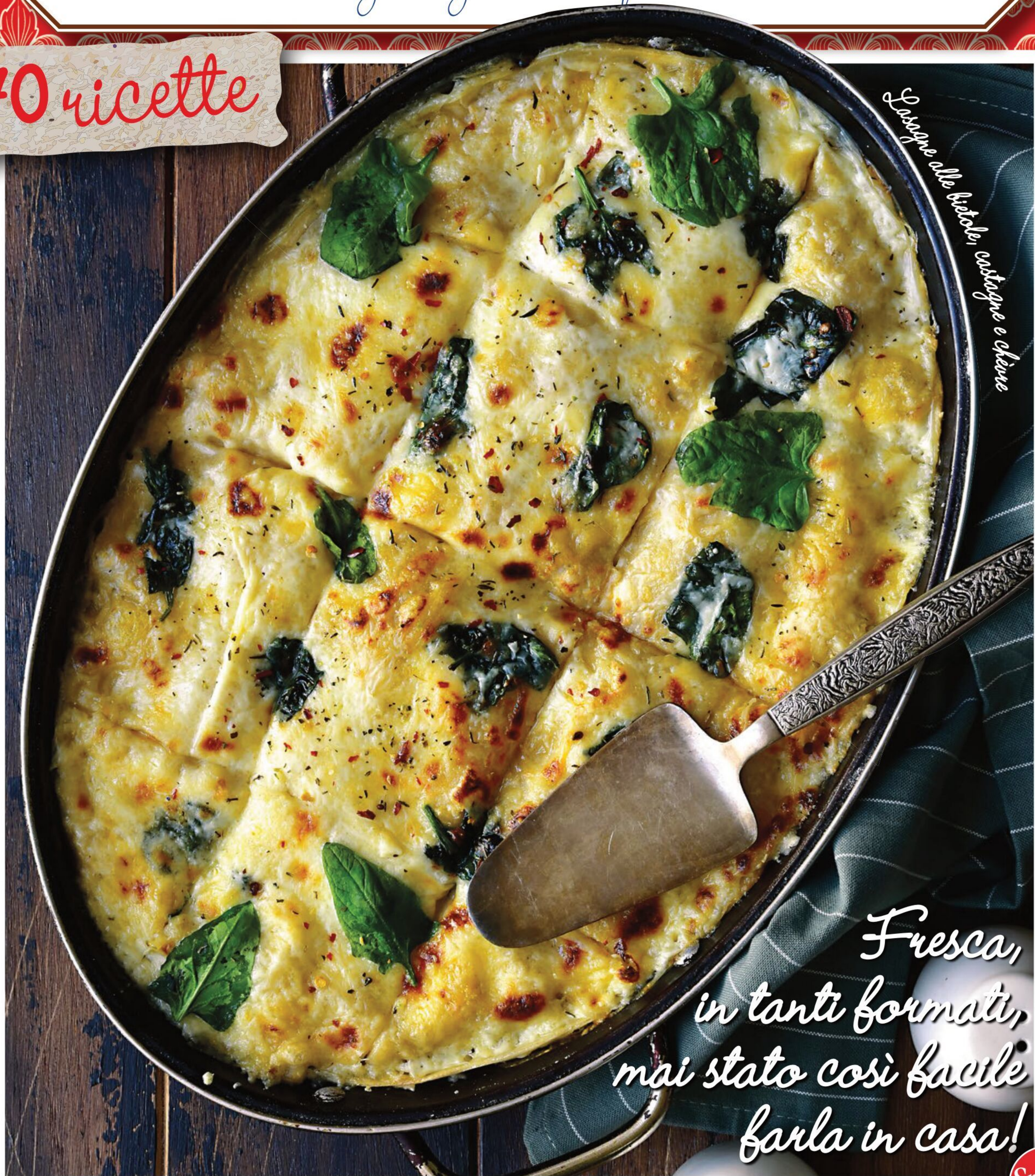
COTTO&CRUDO.it
www.cottoecrudo.it
Trova e carica le migliori ricette

Cucina tradizionale

Quaderni della nonna

La pasta fatta in casa

Lasagne, gnocchi, pastina, ravioli...

70 ricette

Lasagne alle bietole, castagne e chèvre

Fresca, in tanti formati, mai stato così facile farla in casa!

Tariffa R.O.C. - Poste Italiane Spa - Sped. in Abb. Post. - D.L. 353/2003 (conv. in L. 27.02.2004, n° 46), art. 1, comma 1, S/NA

Sprea EDITORI

Sommario ottobre-novembre

Pasta fatta in casa

Gnocchi e Spätzle 51

Tortelli, ravioli, pastina 67

Certificato PEFC
Questo prodotto è realizzato con materia prima da foreste gestite in maniera sostenibile e da fonti controllate
PEFC
PEFC/18-31-379
www.pefc.it

NOI RISPETTIAMO L'AMBIENTE!
Cucina Tradizionale viene stampata su **carta certificata PEFC**, proveniente da piantumazioni a riforestazione programmata e perciò gestite in maniera sostenibile.

Le ricette dei nostri lettori

In questo numero trovate una selezione delle vostre preparazioni più ghiotte che includono la **pasta** che includono la pasta rigorosamente fatta in casa. **Grazie** a chi ha partecipato attraverso **cottoecrudo.it**!

COTTO&CRUDO.it
by Sprea food

Su ogni numero di **Cucina tradizionale** pubblichiamo anche le ricette più votate inviate al nostro sito **cottoecrudo.it**: una comunità virtuale di cuochi e appassionati che vogliono condividere le loro prelibatezze.

Lasagne con zucca e salsiccia

di Raffaella Fortunato
cottoecrudo.it

per 6 persone

250 g di **sfoglie di lasagne**, 300 g di **zucca**, 300 g di **salsiccia**, 200 ml di **besciamella**, 200 g di **scamorza affumicata**, 60 g di **formaggio grattugiato**, ½ **cipolla**, **sale** q.b., **olio extravergine d'oliva** q.b., 100 g di **mozzarella**, **acqua** q.b.

Puliamo la zucca eliminando buccia e semi e tagliamola a cubetti. Facciamo rosolare in una pentola la cipolla tritata con l'olio, aggiungiamo la zucca tagliata a cubetti e l'acqua calda fino a coprirla completamente. Poi saliamo e facciamo cuocere a fiamma medio-bassa. Una volta che la zucca si sarà ammorbidita, frulliamola con un mixer a immersione.

Soffriggiamo in una padella la salsiccia privata della pelle e sbriciolata, con un cucchiaio di olio. A metà cottura, aggiungiamola nella pentola della zucca.

In una teglia rettangolare, versiamo alcuni cucchiai di zucca e adagiamo poi uno strato di sfoglie di lasagna. Condiamo con la crema di zucca e salsiccia, il formaggio grattugiato, la besciamella e la scamorza tagliata a pezzetti. Ora ripetiamo nuovamente la composizione degli strati con le sfoglie di lasagne e il condimento, fino a esaurire gli ingredienti e in base a come la preferiamo alta. Terminiamo l'ultimo strato con zucca, formaggio grattugiato, besciamella e mozzarella.

Cuociamo le lasagne in forno ventilato preriscaldato a 180°C per 30 minuti. Sforniamo e lasciamo intiepidire prima di tagliarla. Le lasagne sono pronte per essere servite. Buon appetito!

Conchiglioni con le verdure al forno

di basiliicorosa
cottoecrudo.it

per 4 persone

300 g di **conchiglioni** fatti in casa, 2 **melanzane**, 2 **zucchine**, 15 **pomodorini**, 200 g di **pancetta dolce**, 2 **cipolle**, **besciamella** q.b., **pangrattato** q.b., **Parmigiano reggiano** DOP grattugiato q.b., **sale** e **pepe** q.b., **acqua** q.b., **olio extravergine d'oliva** q.b., ½ bicchiere di **vino bianco**, 3 cucchiai di **passata di pomodoro**

Cuociamo la pasta in acqua salata. **Nel frattempo rosoliamo in una padella le cipolle** tagliate finemente con un filo di olio. Aggiungiamo le melanzane, le zucchine e i pomodorini tagliati a cubetti (teniamo qualche pomodorino per la decorazione finale). Sfumiamo con il vino bianco e facciamo evaporare la parte alcolica. Aggiungiamo la passata di pomodoro e cuociamo per 20 minuti. Scoliamo i conchiglioni al dente e mettiamoli da parte. **Facciamo saltare in un'altra padella la pancetta**, senza aggiunta di olio. Deve diventare bella croccante. **A cottura ultimata**, farciamo i conchiglioni uno a uno con il sugo di verdure, la pancetta, la besciamella, il pangrattato, il Parmigiano e una spolverata di pepe. **Riponiamoli in una teglia unta con olio**, spargiamo i pomodorini tagliati in due e condiamo con un filo di olio e inforniamo per 15 minuti a 180°C. Serviamo.

Tortelli di piselli con asparagi

di Pasqui_92
cottoecrudo.it

per 4 persone

60 g di **piselli**, 400 g di **asparagi**, 5 **patate** grandi, 200 g + 200 g di **farina 00**, **sale** q.b., **noce moscata** q.b., **cannella** in polvere q.b., 1 cucchiaio di **prezzemolo** tritato, **pepe** q.b., 100 g di **barbabietola** precotta, **acqua** q.b.

Per la pasta viola: frulliamo le barbabietole calde fino a ottenere una purea. Versiamo la farina in una ciotola con un pizzico di sale, aggiungiamo la purea di barbabietola rossa e impastiamo il tutto fino a ottenere una palla liscia e omogenea. Avvolgiamo la pasta nella pellicola trasparente e lasciamo riposare 30 minuti.

Per la pasta verde: cuociamo i piselli e frulliamoli con un goccio d'acqua di cottura fino a ottenere un composto liscio, successivamente uniamo la farina e il sale, impastiamo ottenendo una palla liscia e omogenea. Avvolgiamola nella pellicola trasparente e lasciamo riposare 30 minuti.

Prepariamo il ripieno: lessiamo le patate in acqua salata, sbucciamole e passiamole allo schiacciapatate. Trasferiamole in una ciotola e facciamole intiepidire, poi insaporiamole a piacere con sale, pepe, cannella, noce moscata e prezzemolo tritato.

Tiriamo le due paste sfoglie ricavandone dei rettangoli. Spennelliamo leggermente con acqua la superficie della sfoglia verde. Ora stendiamo una striscia viola alla volta sulla sfoglia verde, provvedendo a intervallare le strisce. Con un matterello premiamo delicatamente la sfoglia bicolore appena creata quindi stendiamola. Ricaviamo dei cerchi, mettiamo un cucchiaino del ripieno, chiudiamo a mezzaluna e poi uniamo le 2 estremità.

Prepariamo la crema di asparagi: mondiamo gli asparagi, tagliamo le punte e teniamo da parte, successivamente le faremo saltare in padella con sale e pepe. Tagliamo i gambi a pezzetti e rosoliamoli in una casseruola con un filo di olio e uno scalogno affettato; bagniamoli con un mestolo d'acqua. Copriamo con un coperchio e cuociamo 15 minuti. Frulliamo i gambi degli asparagi con 3 cucchiai di olio ottenendo una crema.

Cuociamo i tortelli in acqua salata con un giro d'olio. Scoliamo e impiattiamo con la crema e le punte di asparagi saltate.

Lasagne

Preparare la pasta in casa è impagabile. Se vi sembra un'impresa irrealizzabile, grazie alle nostre ricette, scoprirete che è facile e vi darà molta soddisfazione poter assaggiare lasagne, tagliatelle, cannelloni e molto altro, tutto fatto con le vostre mani e pochi ingredienti.

Lasagne al ragù (ricetta napoletana)

per 6 persone

Per la sfoglia delle lasagne: 4 uova (da almeno 70 g l'una) possibilmente biologiche, 400 g di farina 00 Per il ragù napoletano: 600 g di girello di manzo, 125 g di lardo, 250 g di cipolle, 1 bicchiere e ½ di vino rosso, 500 g di pomodori pelati San Marzano, sale e pepe q.b. Per completare: 200 g di ricotta fresca, 2 cucchiaio di Pecorino grattugiato

Tritiamo grossolanamente il lardo; affettiamo le cipolle e mettiamo a rosolare il trito (senza altri condimenti). Aggiungiamo la carne tritata grossolanamente e lasciamo insaporire per qualche minuto. Bagniamo con il vino rosso e lasciamo cuocere a fuoco molto basso per circa 2 ore aggiungendo un goccio d'acqua se attacca. Ora versiamo la passata di pomodoro (o i pelati San Marzano), alziamo la fiamma e cuociamo per 15 minuti; regoliamo di sale e pepe. Continuiamo la cottura a fuoco molto basso fino a che il ragù risulta scuro e ristretto.

Nel frattempo prepariamo la sfoglia: versiamo poco meno di 400 g di farina in una ciotola (meglio tenerne un po' da parte da aggiungere in caso al bisogno) o direttamente su una spianatoia di legno. Creiamo un incavo al centro e aggiungiamo le uova intere, con la forchetta mescoliamo e contemporaneamente iniziamo a incorporare la farina. Facciamo cuocere le sfoglie di pasta; scoliamole al dente.

In una pirofila oliata sistemiamo sul fondo un cucchiaio di ragù mischiato alla ricotta fresca, poi uno strato di pasta e continuiamo fino a terminare con il ragù misto a ricotta e coperto da abbondante Pecorino. Inforniamo a 200°C per 15 minuti, poi serviamo.

La lasagna napoletana è, in genere, molto più ricca nella farcitura che, a volte, include (non necessariamente tutti insieme) formaggi semiduri, salumi tagliati a dadini, uova sode o polpettine fritte.

Lasagne al pesto e pomodori freschi

per 4 persone

250 g di sfoglie fresche per lasagna, 25 g di basilico, 600 g di pomodori San Marzano maturi e sodi, 1 spicchio d'aglio, 20 g di pinoli, 20 g di Pecorino grattugiato, 20 g di Parmigiano grattugiato, 200 g di ricotta light, 30 g di olio evo, sale grosso e fino q.b.

Laviamo le foglie del basilico, allarghiamole sopra un canovaccio pulito e lasciamole asciugare a temperatura ambiente. Sbucciamo lo spicchio d'aglio e pestiamolo nel mortaio con una presa di sale grosso. Aggiungiamo le foglie di basilico, poche per volta, e pestiamole insieme all'aglio con un movimento delicato, rotatorio e prolungato. Quando il basilico diventerà pastoso e di un verde brillante, aggiungiamo i pinoli e continuiamo a pestare sino a ottenere un composto omogeneo. Incorporiamo quindi il Pecorino, il Parmigiano e 20 g d'olio evo. Emulsioniamo per amalgamare. Fluidifichiamo il pesto con 4 cucchiai d'acqua tiepida.

Mondiamo, laviamo e tagliamo i pomodori per il lungo a fettine sottili.

Distribuiamo una cucchiaiata di pesto sul fondo di una pirofila media, disponiamo sopra uno strato di sfoglia per lasagna, spennelliamo sopra con dell'altro pesto, copriamo con uno strato di pomodori affettati e qualche fiocco di ricotta fresca, condiamo con un pizzico di sale fino e un filo d'olio, poi stendiamo sopra ancora della pasta fresca. Procediamo così con gli strati come fatto in precedenza, fino a esaurimento degli ingredienti, e terminando con i pomodori e la ricotta, conditi con olio e sale.

Copriamo la pirofila con un foglio d'alluminio e inforniamo nel forno caldo a 180°C, per 20 minuti. Trascorso il tempo di cottura togliamo l'alluminio e gratiniamo la lasagna per 2-3 minuti sotto il grill del forno, sforniamola e serviamola calda.

Lasagne alla bolognese

per 6 persone

500 g di **lasagne fresche**, 500 g di **besciamella**, **Parmigiano** q.b., **olio** q.b., **sale** q.b.
Per il sugo: 200 g di **lonza di maiale** tritata, 200 g di **manzo tritato**, 80 g di **prosciutto crudo** (in unica fetta), 100 g di **salsiccia**, 400 g di **pomodori pelati**, 80 g di **pancetta**, 2 **cipollotti**, 1 gambo di **sedano**, 1 **carota**, 250 ml di **vino rosso**, **sale** e **olio** q.b.

Prepariamo un trito di cipolle, carote, sedano e pancetta per il sugo. Versiamolo in una casseruola con dell'olio e soffriggiamo qualche minuto. Aggiungiamo al soffritto la salsiccia, spelliamola e sbricioliamola, il prosciutto tritato a dadini e la carne.
Facciamo rosolare per qualche minuto, poi versiamo il vino e facciamo evaporare. Uniamo i pomodori pelati (precedentemente passati al passaverdure), un po' d'acqua, regoliamo di sale e proseguiamo la cottura a fiamma bassa per circa 2 ore.

da ricordare

Facciamo la pasta della sfoglia come descritto a pag. 10. Dopo il riposo e avere steso la pasta in sfoglie (pochi rettangoli per volta), cuociamole abbondante acqua salata e con un goccio d'olio. Scoliamo e passiamo i fogli di pasta sotto l'acqua fredda per fermare la cottura; quindi mettiamoli su un panno.
Stendiamo un primo strato di sugo di carne trita, copriamo con uno strato di pasta, qualche cucchiaio di besciamella, il ragù e così via a strati successivi. Concludiamo la lasagna con un ultimo strato di ragù e abbondante Parmigiano grattugiato. Inforniamo il tutto a 180°C per circa 30 minuti.

Lasagna aperta ai finferli

per 4 persone

4 fogli di lasagne fresche, 500 g di funghi tipo finferli, 250 g di funghi misti surgelati, aglio q.b., 20 ml di aceto balsamico, 30 g di olive verdi, 10 g di maggiorana, 10 g di prezzemolo, 40 g di olio extravergine di oliva, 1 peperoncino piccante

Mondiamo maggiorana e prezzemolo e tritiamoli insieme al coltello sul tagliere. Puliamo i finferli: mettiamoli a bagno per qualche minuto in acqua fredda in modo da far uscire l'acqua anche dalle pieghe più strette, spuntiamo i gambi e tagliamoli per il lungo.

In un padellino riscaldiamo un cucchiaio di olio con uno spicchio d'aglio in camicia; quando inizia a sfrigolare aggiungiamo i finferli e li trifoliamoli per 10 minuti; qualche minuto prima di togliere dal fuoco aggiungiamo anche i funghi ancora surgelati senza prima scongelarli.

In un pentolino riscaldiamo l'aceto balsamico con le olive verdi denocciolate e il peperoncino intero; lasciamo sobbollire qualche minuto, togliamo dal fuoco e mescoliamo con l'olio extravergine di oliva rimasto e le erbe aromatiche tritate.

Portiamo a ebollizione in una larga teglia abbondante acqua nella quale avremo aggiunto qualche cucchiaio di olio extravergine di oliva, in modo che le lasagne non si attacchino fra loro durante la cottura.

da ricordare

Immergiamo una lasagna per volta, cuociamo qualche minuto, poi scoliamo su un canovaccio pulito.

Stendiamo una lasagna sul piatto individuale, ne copriamo la metà con i funghi e insaporiamo con la salsa aromatica; ripieghiamo la lasagna, aggiungiamo ancora qualche funghetto e un filo d'olio. Ripetiamo per le altre tre lasagne e portiamo subito in tavola.

Lasagne con carciofi e pomodorini senza lattosio

per 6 persone

6 carciofi, 12 pomodorini cherry, 1 confezione pasta per lasagne, Parmigiano Reggiano q.b., prezzemolo tritato q.b., 1 spicchio d'aglio, 6 cucchiai olio extravergine di oliva, sale q.b., acqua q.b.
Per la besciamella: 160 g di burro, sale q.b., noce moscata q.b., 500 ml di latte senza lattosio, 80-100 g di farina 00

Scaldiamo il latte in un pentolino. Prendiamo una pentola, mettiamo il burro a pezzi e sciogliamolo a fiamma bassa. Spegniamo il fuoco, aggiungiamo la noce moscata, mescoliamo. Versiamo poco per volta la farina e mescoliamo (a fuoco spento). Versiamo il latte caldo, un pizzico di sale e mescoliamo. Cuociamo al minimo, mescolando fino a bollore. La besciamella sarà pronta quando sarà densa e priva di grumi.

In una padella, mettiamo l'olio, l'aglio, i carciofi a fettine e cuociamo a fuoco lento. Aggiungiamo il sale e il prezzemolo tritato. Copriamo con un coperchio e proseguiamo la cottura. Dopo 10 minuti aggiungiamo i pomodorini, mezzo bicchiere di acqua, stufiamoli qualche minuto.

In una pirofila mettiamo la sfoglia di lasagne, la besciamella, le verdure e così via fino a terminare gli ingredienti. Spolverizziamo con il Parmigiano grattugiato. Mettiamole in forno a 180°C per 25 minuti.

Possiamo anche surgelarle prima di cuocerle. Utilizziamo delle pirofile di alluminio usa e getta, in modo da averle pronte per l'occorrenza. Buon appetito!

Lasagne con porri e spinaci

per 4 persone

200 g di **farina 00** + quella per la lavorazione, 2 **uova**, 300 g di **provola**, 2 **porri**, 500 g di **spinaci**, 1 l di **latte**, 80 g di **farina 00**, 70 g di **burro**, **olio di oliva extravergine** q.b., **noce moscata** in polvere q.b., **sale** q.b.

In una ciotola sgusciamo le uova, 1 cucchiaio di olio e impastiamo incorporando la farina setacciata. Rovesciamo l'impasto sulla spianatoia infarinata e lavoriamolo fino ad avere un panetto liscio. Copriamolo e facciamo riposare per 20 minuti. Tiriamo la pasta in una sfoglia sottile e ricaviamone delle strisce larghe rettangolari. Teniamole da parte. Tritiamo la provola e teniamo da parte.

Scottiamo gli spinaci per 1 minuto in acqua bollente salata, poi scoliamoli bene. Puliamo i porri, tagliamoli a rondelle e rosoliamoli in una padella con 4 cucchiai di olio per 3 minuti. Aggiungiamo gli spinaci e giriamo un minuto. Prepariamo la besciamella come a pag. 14. Componiamo la lasagna alternando la pasta con la besciamella, la provola e le verdure. Inforniamo a 180°C per 30 minuti. Serviamo subito.

Lasagne con radicchio all'amarone con nocciole

per 4 persone

200 g di farina 00 + quella per la lavorazione, 2 uova, 300 g di scamorza affumicata, 1 scalogno, 500 g di radicchio, 1 l di latte, 80 g di farina 00, 70 g di burro, 100 g di nocciole, 1 bicchiere di amarone, olio evo q.b., noce moscata in polvere q.b., sale e pepe q.b.

Prepariamo la pasta come da ricetta di pag. 15 e facciamo riposare per 20 minuti. Tiriamola in una sfoglia sottile e ricaviamone delle strisce larghe rettangolari. Teniamo da parte.

Grattugiamo la scamorza e teniamola da parte. Tritiamo anche le nocciole e teniamole da parte.

Sbucciamo lo scalogno e tritiamolo quindi rosoliamolo con un filo di olio e il vino per qualche minuto. Aggiungiamo il radicchio a listarelle, pepiamo e continuiamo la cottura per 10 minuti, mescolando spesso. Regoliamo di sale e pepe.

da ricordare

Prepariamo la besciamella (vedi pag. 14). Stendiamo un velo di besciamella in una pirofila e componiamo la lasagna alternando le sfoglie con la besciamella, il radicchio e la granella di nocciole. Cospargiamo con la besciamella rimasta e cuociamo in forno già caldo a 180 C per 30 minuti. Serviamo subito.

Lasagne al pesto e gamberi

per 4 persone

400 g di lasagne all'uovo fresche, 500 g di mazzancolle Per la besciamella: 100 g di farina 00, 100 g di burro, 1 l di latte, noce moscata q.b., sale q.b. Per il pesto: 200 g di olio extravergine d'oliva, 100 g di basilico, 30 g di pinoli, 140 g di Grana Padano grattugiato, 60 g di Pecorino grattugiato, sale q.b., ½ spicchio di aglio, ghiaccio q.b.

Prepariamo la pasta per la sfoglia come descritto a pag. 10 o se non abbiamo tempo compriamola fresca ma già pronta. Prepariamo la besciamella che dovrà essere fredda.

Sciogliamo il burro e poi la farina. Mescoliamo bene senza formare grumi e facciamoli leggermente dorare. Uniamo il latte, tiepido tutto in una volta, sempre mescolando, regoliamo di sale e aggiungiamo una grattata di noce moscata. Cuociamo la besciamella per circa un quarto d'ora fino a raggiungere la consistenza densa tipica della salsa. Trasferiamola in una ciotola e facciamola raffreddare completamente.

Prepariamo ora il pesto: mettiamo in un mixer il basilico, l'aglio, i pinoli, l'olio, i due formaggi grattugiati e un pizzico di sale. Uniamo anche un cubetto di ghiaccio che servirà per mantenere il colore verde brillante del basilico e frulliamolo fino a ottenere una crema liscia. Una volta pronto assaggiamolo ed eventualmente regoliamo di sale.

da ricordare

Puliamo le mazzancolle, togliendo testa, carapace e filo intestinale e sciacquiamole sotto acqua fredda.

Ora che tutti gli ingredienti sono pronti non ci resta che assemblare le lasagne. Cominciamo stendendo un velo di besciamella sul fondo di una pirofila adatta alla cottura in forno. Formiamo quindi il primo strato di pasta, copriamolo con uno di besciamella e distribuiamo qua e là il pesto a cucchiaiate e i gamberetti. Proseguiamo continuando la successione di strati fino a terminare gli ingredienti.

Inforniamo nel forno preriscaldato e cuociamo a 200°C per 40 minuti. Una volta pronte, lasciamole intiepidire 10 minuti prima di servirle.

Lasagne con stracchino e zucchine

per 4 persone

6 fogli di **pasta all'uovo per lasagne** (circa 300 g), 3 **zucchine**, 200 ml di **panna fresca**, **rucola** q.b., 250 g di **stracchino**, 50 g di **Parmigiano**, generoso **basilico**, **olio evo** q.b., **sale** e **pepe** q.b.

Laviamo le zucchine, eliminiamo le estremità e tagliamole a rondelle di 2-3 millimetri e poi ancora in due. Spadelliamole a fiamma vivace con un filo di olio extravergine per 5 minuti. Frulliamo stracchino e 170 g di panna. **Scottiamo i fogli di pasta in acqua bollente salata** e raffreddiamoli in acqua fresca.

In una pirofila, spalmiamo un cucchiaio di crema di stracchino, componiamo la lasagna a strati con pasta, stracchino, zucchine, basilico, rucola, Parmigiano, sale e pepe fino a esaurire gli ingredienti. Sull'ultimo strato, mettiamo crema, panna avanzata, Parmigiano e cuociamo in forno preriscaldato a 180°C per 25 minuti. Serviamo.

Crescenza, robiola, squacquerone e persino il mascarpone possono essere tutte alternative allo stracchino se non lo abbiamo in casa.

Lasagne al quartirolo e zucca

per 4 persone

400 g di farina integrale, 1 cucchiaio di olio extravergine d'oliva, 200 ml di acqua, 1 pizzico di sale. Per la besciamella: 40 g di farina integrale, 40 ml di olio extravergine d'oliva, 200 ml di latte, sale e pepe q.b. Per il ripieno: 300 g di formaggio tipo quartirolo, 200 g di zucca gialla, 1 cipolla rossa, 50 g di nocciole tritate, 2 cucchiai di zucchero di canna integrale, 1 rametto di rosmarino, 2 cucchiai di olio extravergine d'oliva, sale q.b.

Disponiamo la farina a fontana e versiamo al centro olio, sale, poca acqua e impastiamo. Uniamo via via l'acqua rimasta. Mettiamo in una ciotola, copriamo e facciamo riposare 30 minuti a temperatura ambiente. Trascorso il tempo, infariniamo leggermente il piano da lavoro, tiriamo la pasta con il matterello a 2 mm di spessore e ricaviamo dei rettangoli di circa 18x16 cm.

da ricordare

In un tegame tostiamo la farina con l'olio, mescolando con un cucchiaio di legno. Versiamo il latte a poco a poco, continuando a mescolare, portiamo a bollore, abbassiamo la fiamma e cuociamo finché si sarà addensata. Spegniamo il fuoco, regoliamo di sale e pepe. Tagliamo a fettine sottili il quartirolo.

Mondiamo la zucca, tagliamo a pezzetti la polpa e cuociamo, coperta, con poca acqua per 10 minuti. Togliamo dal fuoco, uniamo il rosmarino e lasciamo insaporire coperta.

Affettiamo la cipolla al velo e facciamo appassire in un tegame antiaderente, caramelliamo con lo zucchero, uniamo l'olio e il sale, mescoliamo per 1 minuto e spegniamo. Mescoliamo la cipolla caramellata alla zucca, togliendo il rosmarino e frulliamo.

Disponiamo a strati in una teglia le lasagne, il formaggio, la zucca e la besciamella fino a terminare gli ingredienti. Cospargiamo di nocciole e passiamo in forno a 180°C per 10 minuti.

Lasagne alle bietole, castagne e chèvre

per 6 persone

1 mazzo di **bietole** e qualche **spinacino** fresco, 1 confezione di **lasagne** sottili, 3 spicchi di **aglio**, 3 **scalogni**, 200 g di **formaggio di capra**, 100 g di **Parmigiano**, 200 g di **castagne** precotte, **olio evo** q.b., 200 g di **funghi champignon** **Per la besciamella:** 500 ml di **latte** intero, 50 g di **farina 00**, 50 g di **burro**, **pepe** e **sale** q.b.

Laviamo e tagliamo le foglie di bietola (sia coste che foglie) e cuociamole in acqua bollente per 15 minuti. Puliamo i funghi con un panno umido e tagliamo la parte finale terrosa del gambo e tagliamoli a fettine.
In una padella facciamo rosolare l'aglio e lo scalogno, i funghi, le castagne e le coste, cuociamo a fuoco lento per un quarto d'ora.
Prepariamo la besciamella, sciogliamo il burro e aggiungiamo la farina fino a che sarà leggermente dorata, ci vorranno pochi minuti, aggiungiamo il latte e mescoliamo con una frusta fino a bollore, abbassiamo la fiamma, cuociamo ancora per pochi minuti continuando a mescolare, saliamo e pepiamo, spegniamo, facciamo riposare.
Assembliamo la lasagna con uno strato di besciamella, uno strato di pasta, un po' del sugo di verdure, il caprino, e così via fino a esaurimento degli strati, finendo con uno strato di lasagna, qualche fogliolina di spinacino fresco, spolveriamo con abbondante Parmigiano sulla superficie del piatto e dei fiocchetti di burro. Inforniamo a 180°C per 35 minuti.

Lasagne alle lenticchie rosse

per 4 persone

400 g di sfoglie di pasta per lasagne, 200 g di lenticchie rosse decorticate, 4 scalogni, anacardi q.b., 1 spicchio d'aglio, 1 ciuffo di prezzemolo, ½ l di brodo vegetale, 2 cucchiai di olio evo, Parmigiano q.b. semi di cumino q.b., pepe e sale q.b., 40 g di farina di grano duro, 50 g di burro, 250 ml di latte

In un tegame tostiamo 40 g di farina con il burro fuso, mescolando con un cucchiaio di legno, non deve prendere colore. Versiamo il latte a poco a poco, continuando a mescolare per evitare grumi, portiamo a bollore, abbassiamo la fiamma e cuociamo finché la besciamella si sarà addensata, in questo caso risulterà meno densa di quella della ricetta di base. Spegniamo il fuoco, regoliamo di sale e pepe e teniamo da parte.

In una casseruola mettiamo il brodo e portiamo a bollore, uniamo le lenticchie precedentemente lavate e cuociamo 15-20 minuti. Scoliamo e facciamo intiepidire.

Tritiamo gli scalogni e schiacciamo l'aglio, facciamo stufare in una padella antiaderente con 1 cucchiaio d'olio e 1 cucchiaio d'acqua per evitare che prendano colore.

Nella boccia di un mixer mettiamo le lenticchie, gli scalogni, gli anacardi, il prezzemolo, i semi di cumino, sale e pepe. Frulliamo fino a ottenere una purea densa.

In una teglia da forno disponiamo uno strato di sfoglia di lasagna, sbollentata in acqua bollente leggermente salata, uno di besciamella e uno di purea di lenticchie. Proseguiamo con gli strati fino a esaurire gli ingredienti, spolverizziamo l'ultimo strato con formaggio grattugiato. Passiamo in forno a 180°C per 25 minuti, sforniamo e serviamo.

Lasagne di broccoli

per 5 persone

500 g di broccoli, 200 g di lasagne, 1 cipolla media, 1 cucchiaio di olio evo q.b., 2 cucchiai di burro, 25 g di farina, 300 ml di latte, 100 ml di panna fresca, pepe q.b., sale q.b., noce moscata q.b., 200 g di Parmigiano Reggiano

Cuociamo i broccoli al vapore finché saranno teneri ma non molli. Facciamo bollire le lasagne in abbondante acqua salata per il tempo riportato sulla confezione. Scoliamole e stendiamole su un panno da cucina. Ungiamole leggermente con l'olio extravergine d'oliva e mettiamole da parte. Peliamo la cipolla e tritiamola fine.

Sciogliamo il burro in un tegame e cuociamo la cipolla a fuoco basso. Aggiungiamo una spolverata di farina e cuociamo a fuoco basso. Aggiungiamo il latte, la panna e mescoliamo bene fino a ottenere una besciamella densa. Condiamo con sale, pepe e un pizzico di noce moscata. Aggiungiamo 100 g di Parmigiano grattugiato e teniamo da parte.

Ungiamo una teglia con olio extravergine d'oliva. Mettiamo sul fondo una lasagna e versiamoci sopra uno strato di besciamella. Aggiungiamo i broccoli a pezzi e una spolverata di formaggio. Ricopriamo lo strato con un'altra lasagna e ripetiamo l'operazione fino a utilizzare tutti gli ingredienti. L'ultimo strato dovrà essere di pasta e besciamella.

da ricordare

Mettiamo nel forno preriscaldato e cuociamo per 10 minuti a 160°C, facciamo gratinare per altri 5 minuti, quindi sforniamo e serviamo.

Lasagne integrali

per 4 persone

Per la pasta: 400 g di farina integrale, 1 cucchiaio di olio extravergine d'oliva, 200 ml di acqua, sale q.b. **Per il ripieno:** 300 g di broccoli, 150 g di funghi pioppini, 100 g di porcini, 6 castagne lessate, 1 cipolla, 2 cucchiai di olio extravergine d'oliva, pistacchi tritati grossolanamente q.b., pepe e sale q.b. **Per la besciamella:** 1 pizzico di curcuma in polvere, 40 g di farina integrale, 40 g di burro, 200 ml di latte, sale e pepe q.b.

In un tegame tostiamo 40 g di farina con il burro fuso, mescolando con un cucchiaio di legno, non deve prendere colore. Versiamo il latte a poco a poco, continuando a mescolare per evitare grumi, portiamo a bollore, abbassiamo la fiamma, uniamo la curcuma in polvere e cuociamo finché la besciamella si sarà addensata. Spegniamo il fuoco, regoliamo di sale e pepe.

Prepariamo le lasagne integrali seguendo la ricetta di base, tiriamo la pasta con il matterello a 2 mm di spessore e ricaviamo dei rettangoli di circa 18x16 cm.

Laviamo e mondiamo i broccoli, tagliamo a cimette e sbollentiamo in acqua salata per 10 minuti, scoliamo bene e frulliamo fino a ottenere una purea.

In una padella antiaderente con l'olio e la cipolla affettata, cuociamo i funghi per 15 minuti, aggiungendo poca acqua, quando necessario; saliamo e pepiamo. Amalgamiamo la besciamella alla purea di broccoli.

In stampi monoporzione a bordo alto poniamo 2-3 fogli di lasagne in modo che sporgano in parte dai bordi, sovrapponiamo 2 cucchiai di besciamella quindi 2 cucchiai di funghi, qualche pezzetto di castagna e i pistacchi tritati. Passiamo in forno a 180°C per 10 minuti, sforniamo e serviamo.

da ricordare

Lasagne verdi con spinaci e verdure miste

per 6 persone

1 confezione di **pasta secca di grano duro** per lasagne, 400 g di **spinaci** già puliti, **ghiaccio** q.b., 400 g di **erbette** o **bietoline** già pulite, 3 **porri**, 2 **zucchine**, 1 cespo di **lattuga**, **Parmigiano** q.b., 200 g di **pisellini** surgelati, 1 l di **latte**, 100 g di **farina 00**, **olio evo** q.b., **sale** e **pepe** q.b.

Rosoliamo la farina in una casseruola con 100 ml di olio, per farla imbiondire, versiamo il latte tutto in una volta e cuociamo, mescolando con una frusta, fino a ottenere una salsa tipo besciamella, poi regoliamo di sale e pepe e frulliamo la salsa con i pisellini lessati in abbondante acqua bollente salata e sgocciolati.

Scottiamo le lasagne, poche alla volta, in abbondante acqua bollente salata, scoliamole al dente, immergiamole in acqua e ghiaccio, sgoccioliamole e disponiamole a strati, intervallando ogni strato con un foglio di carta da forno.

Cuociamo gli spinaci con il coperchio in una padella con un filo di olio e sale. Sgoccioliamoli e facciamoli asciugare su più strati di carta da cucina. Procediamo allo stesso modo prima con le erbette, poi con le foglie di lattuga: puliamo e laviamo.

Puliamo i porri, laviamoli, tagliamoli a fettine sottili e rosoliamoli in una padella con un filo di olio e sale. Uniamo le zucchine a fettine sottili e cuociamole a fuoco basso con il coperchio per una decina di minuti, poi regoliamo di sale e pepe.

Stendiamo in una teglia o pirofila un velo di besciamella verde e copriamo con uno strato di pasta e nuovamente un velo di besciamella. Facciamo uno strato di verdure e spolverizziamo con Parmigiano grattugiato. Proseguiamo gli strati, fino a esaurire gli ingredienti.

Cuociamo le lasagne in forno già caldo a 180°C per circa 40 minuti e serviamo.

Lasagnetta con crema d'asparagi e uova

per 4 persone

4 sfoglie fresche per lasagna, 400 g di asparagi, 4 uova, 2 cipollotti, 200 ml di brodo vegetale, 200 ml di panna vegetale, 40 g di Parmigiano Reggiano, 25 g di olio extravergine d'oliva, sale e pepe q.b.

Dividiamo le lasagne in due, lessiamole per un minuto in acqua bollente salata e scoliamole, mettendole ad asciugare sopra un canovaccio pulito.
Bolliamo le uova per 8 minuti, lasciamole raffreddare, sgusciamole e tagliamole a rondelle. Spelliamo e tritiamo i cipollotti, rosoliamoli nell'olio per 2 minuti, aggiungiamo gli asparagi puliti e privati della parte dura, saliamo e cuociamo a fiamma vivace, per 3-4 minuti. Abbassiamo il fuoco, versiamo il brodo caldo, cuociamo per altri 5 minuti, poi frulliamo sino a ottenere una crema.
Riversiamola nella casseruola, allunghiamola con la panna, regoliamo di sale, pepiamo e cuociamo per altri 2 minuti.
Sui 4 piatti, appoggiamo un pezzo di sfoglia, mettiamo la salsa agli asparagi, il Parmigiano grattugiato, le uova, pieghiamo le sfoglie a metà verso l'esterno, racchiudendo dentro bene la farcia. Proseguiamo con le altre sfoglie, piegandole dal lato opposto.
Condiamo ogni porzione con la salsa e con il Parmigiano grattugiato. Passiamo 2-3 minuti sotto il grill. Sforniamo e serviamo ben caldo.

Lasagnette con pomodorini e scamorza

per 4 persone

400 g di pasta per lasagne, 500 g di pomodorini, 1 scamorza, 20 foglie di basilico, 400 ml di latte, 40 g di farina, 40 g di burro, sale e pepe q.b., noce moscata q.b., 50 g di Parmigiano Reggiano, olio extravergine di oliva q.b.

Laviamo e tagliamo a metà i pomodorini. In una padella antiaderente mettiamo un generoso goccio di olio extravergine di oliva e quando è ben caldo tuffiamoci i pomodorini: cuociamoli a fiamma vivace con qualche foglia di basilico, sale e pepe per circa una decina di minuti.

Prepariamo la besciamella portando a bollore il latte mentre in un padellino a parte creiamo il roux facendo sciogliere il burro e versandovi la farina. Versiamo ora il latte portato appena a bollore, mescoliamo bene con una frusta e continuiamo la cottura per circa 5 minuti. Saliamo, pepiamo e profumiamo con noce moscata.

Tagliamo la scamorza a fette molto sottili e scottiamo le lasagne in abbondante acqua salata. Scoliamole, raffreddiamole e componiamo le lasagnette.

In ogni cocotte mettiamo un po' di besciamella, un foglio di pasta tagliato in misura, dei pomodorini spadellati, basilico fresco e un paio di fettine di scamorza. Ultimiamo lo strato con besciamella e facciamo 4 o 5 strati per ogni cocotte. Sull'ultimo strato mettiamo abbondante formaggio grattugiato. Completiamo 4 cocotte e mettiamole in forno a 180°C per 25 minuti.

Facciamo sempre sbollentare la pasta per lasagne, che sia secca o fresca, comprata in panificio o al supermercato. Il risultato sarà in ogni caso migliore, più morbido e gustoso.

Lasagnette arrotolate al sugo

per 1 persona

70 g di pasta da lasagne, 3 cucchiai di ricotta vaccina, 1 ciuffo di erbe aromatiche miste, 2 pomodori da sugo, 2 cucchiaini di olio extravergine di oliva, sale e pepe q.b.

da ricordare

Tagliamo a strisce larghe quattro dita la pasta delle lasagne e lessiamole per 5 minuti in acqua bollente salata. Disponiamo le strisce su un tagliere. **Laviamo e tritiamo le erbe aromatiche**; in una ciotola mescoliamo la ricotta con le erbe, tenendone da parte un po', sale e pepe. Mettiamo un po' del composto di ricotta in ogni striscia e avvolgiamola.

Disponiamo le lasagne arrotolate in una teglia da forno; uniamo 1 cucchiaino di olio e facciamo dorare in forno per una decina di minuti a 150°C. Nel frattempo laviamo, peliamo e tritiamo i pomodori. **In una pentola** mettiamo il resto dell'olio, uniamo i pomodori e il trito di erbe; saliamo, pepiamo e facciamo cuocere per una decina di minuti. Serviamo le lasagnette con il sugo di pomodoro.

Lasagne ai fiori di zucca con prosciutto e burrata

di **Profumo di limoni**
cottoecrudo.it

per 4 persone

1 confezione di sfoglie di lasagne, 200 g di stracciatella di burrata, 200 g di prosciutto cotto alle erbe, Parmigiano Reggiano q.b., 500 g di besciamella, 40 fiori di zucca, sale fino q.b.

Tritiamo in un mixer il prosciutto cotto, il consiglio è di prenderlo arrosto, affumicato o alle erbe (è più saporito). **Spalmiamo un velo di besciamella** alla base della teglia, posizioniamo una prima sfoglia verde, spalmiamo altra besciamella (possiamo utilizzare un pennello alimentare in silicone), spolverizziamo con poco Parmigiano, e un po' di prosciutto cotto tritato, la stracciatella di burrata e i fiori di zucca, svuotati dal pistillo esterno e aperti a ventaglio.

Proseguiamo quindi con il secondo strato di sfoglia verde e continuiamo fino a esaurimento degli ingredienti. In superficie va messo uno strato leggermente più abbondante di besciamella e una generosa spolverata di Parmigiano: serviranno a fare la deliziosa crosticina.

da ricordare

Cuociamo in forno preriscaldato, in modalità statica a 180°C per circa 20 minuti, alzando la temperatura a 200°C e mettendo la modalità ventilata per ulteriori 10 minuti. Serviamo tiepida.

Formati vari

Di pasta fresca esistono tanti formati da preparare, i più semplici da realizzare sono le tagliatelle, i tagliolini, i maltagliati e le fettuccine che si possono fare anche solo con un coltello. Se siete dotati di una macchina apposita, potrete sbizzarrirvi anche su formati più complessi.

Tagliatelle al ragù di capriolo

per 4 persone

Per 500 g di tagliatelle fresche: 300 g di farina 00, 3 uova a temperatura ambiente, semola per spolverizzare q.b. Per il sugo: 500 g di carne di capriolo, 1 costa di sedano, 1 carota, 1 piccola cipolla, ½ bicchiere di vino rosso, 2 bicchieri d'acqua, 5 cucchiai di polpa di pomodoro, 2 foglie di alloro, 3-4 bacche di ginepro, rosmarino q.b., salvia q.b, sale e pepe q.b., olio extravergine di oliva q.b.., Parmigiano grattugiato q.b.

Prepariamo il sugo: tritiamo i bocconcini di capriolo in un mixer. Prepariamo il soffritto: laviamo e mondiamo il sedano, la carota e la cipolla e tritiamoli. In una padella antiaderente con l'olio, aggiungiamo le verdure del soffritto, mescoliamo per qualche minuto e aggiungiamo qualche cucchiaio di acqua e continuiamo a cuocere per un 5 minuti. Aggiungiamo la carne, facciamola rosolare, girandola spesso. Sfumiamo con il vino rosso, alziamo la fiamma e facciamolo evaporare, aggiungiamo le erbe aromatiche, il sale e il pepe. Allunghiamo il ragù con due bicchieri di acqua. Aggiungiamo la polpa di pomodoro e 3 cucchiai di olio. Cuociamo a fuoco lento per un paio di ore fino a che il ragù sarà pronto. Quando mancherà un'ora circa al termine della cottura del ragù, dedichiamoci alla pasta.

Versiamo la farina in una ciotola. Creiamo una conca e rompiamo al centro le uova a temperatura ambiente. Sbattiamo con una forchetta e non appena le uova avranno assorbito un po' di farina, proseguiamo impastando a mano fino a ottenere un impasto omogeneo. Continuiamo a lavorare l'impasto su un ripiano leggermente infarinato per almeno 10-15 minuti fino a ottenere una consistenza liscia ed elastica. Formiamo una palla e avvolgiamola nella pellicola trasparente. Lasciamo riposare l'impasto a temperatura ambiente per almeno 30 minuti.

Trascorso il tempo di riposo, dividiamo la palla in 3 parti, così da stenderla più facilmente. Infariniamo accuratamente una parte e appiattiamola, conserviamo nella pellicola le altre due porzioni così non si seccheranno. Prendiamo la macchina tirapasta e

da ricordare

posizioniamola sullo spessore n°1 e facciamo passare il panetto tra i rulli per ottenere una prima sfoglia piuttosto spessa, poi ripieghiamo i due lembi della sfoglia verso il centro per conferire una forma più regolare. Infariniamola leggermente e ripassiamola tra i rulli, proseguiamo in questo modo più volte fino ad arrivare allo spessore n°8. **Adagiamo la sfoglia ottenuta sulla spianatoia infarinata,** pareggiamola con un coltello quindi dividiamola in due parti così da maneggiarla più facilmente. Ripassiamola nella macchina tirapasta allo spessore 8 perché nel frattempo si sarà un po' ritirata nel lavorarla. Cospargiamola con un po' di semola su entrambi i lati, lasciamo seccare le sfoglie 5 minuti per lato. Ora prendiamo una sfoglia, ripieghiamo un lembo fino a due terzi circa poi iniziamo ad arrotolare creando un rotolino molto piatto, tenendo la chiusura verso l'alto. Tagliamo il rotolo di pasta a fettine di 7 mm di spessore. Prendiamo le tagliatelle dalle estremità, stendiamole sulla mano quindi arrotoliamole sulle dita e creiamo dei nidi da mettere sulla spianatoia. Proseguiamo fino a terminare l'impasto. Le tagliatelle sono pronte, non ci resta che cuocerle. **Nel frattempo facciamo bollire abbondante acqua salata** e cuociamovi la pasta. Scoliamole e spadelliamole nella pentola del ragù aggiungendo, qualche cucchiaio di acqua di cottura e il Parmigiano. Serviamole calde.

Tagliatelle alla barbabietola

per 4 persone

600 g di ruchetta selvatica, semi di papavero q.b., olio extravergine d'oliva q.b., Parmigiano Reggiano q.b. Per le tagliatelle: 300 g di farina 00, 2 uova, 2 barbabietole medie, sale q.b. Per il pesto: 200 g di barbabietole, 30 g di pinoli, 30 g di Parmigiano Reggiano, 25 g di olio evo, 5 foglie di basilico, 1 pizzico di sale

Peliamo e puliamo accuratamente tutte le barbabietole e prepariamo una pentola con acqua salata da portare a bollore. Cuociamoci le barbabietole per 45 minuti o fino a quando saranno molto morbide. Scoliamole, tagliamole, facciamole raffreddare e riduciamole in purea con il frullatore. Teniamone da parte 200 g per il pesto.

da ricordare

Prepariamo le tagliatelle: in una ciotola versiamo la farina setacciata e il sale, mischiandoli. Aggiungiamo le uova, iniziamo a impastare e, poco per volta, uniamo la purea di barbabietola. Continuiamo a impastare fino a ottenere un composto omogeneo e del colore desiderato.

Stendiamo la pasta con un mattarello e realizziamo le tagliatelle a mano o con l'apposita macchinetta. Mettiamo a bollire abbondante acqua salata.

Ora, prepariamo il pesto: tostiamo i pinoli e versiamoli in una ciotola o nel frullatore con i 200 g di purea di barbabietola. Uniamo il Parmigiano grattugiato, le foglie di basilico e il sale. Frulliamo versando l'olio a filo sino a ottenere una crema liscia e omogenea.

Prima di cuocere la pasta, sbollentiamo 1 minuto circa la ruchetta selvatica, quindi scoliamola accuratamente e mettiamola in una ciotola, ungiamola con olio extravergine d'oliva a crudo e mescoliamo. Lessiamo le tagliatelle per 3 minuti, scoliamole e adagiamole sui piatti, condiamole con due cucchiai di pesto di barbabietole e con la ruchetta selvatica. Rifiniamo il piatto con Parmigiano grattugiato a piacere, una spolverata di semi di papavero e un giro di olio a crudo.

Tagliatelle integrali al pesto di lattuga

per 4 persone

400 g di tagliatelle all'uovo o integrali, 150 g di lattuga, 30 g di gherigli di noci, 20 g di pinoli, ½ spicchio d'aglio, 3 cucchiai di olio extravergine d'oliva, Pecorino grattugiato a piacere, sale e pepe q.b.

Per prima cosa, tostiamo le noci e i pinoli in una padella antiaderente per dieci minuti a fiamma media, senza aggiungere grassi, quindi teniamo da parte. Laviamo e mondiamo le foglie di lattuga, tagliamole grossolanamente e versiamole nel vaso di un frullatore o in un contenitore alto se useremo un mixer a immersione.

Frulliamo la lattuga con noci e pinoli tostati, mezzo spicchio d'aglio, Pecorino grattugiato in quantità a piacere, sale e pepe e 3 cucchiai di olio versati a filo. Frulliamo fino a ottenere la consistenza desiderata.

A questo punto, facciamo bollire abbondante acqua salata in una pentola, quindi cuociamo le tagliatelle per il tempo indicato sulla confezione (o altrimenti possiamo farle con la ricetta a pag. 30), scoliamole tenendo un mestolino di acqua di cottura per stemperare il pesto e uniamo la pasta al pesto, mescolando bene. Serviamo le tagliatelle belle calde.

La lattuga prende il suo nome dal liquido di colore "latteo" che si sprigiona durante il raccolto delle sue foglie. Per conservarla a lungo, avvolgiamola in un asciugamano di spugna sottile o in un foglio di carta assorbente così da proteggerla dall'umidità presente del frigorifero che inevitabilmente ne altera le foglie.

Tagliatelle verdi ai gamberi

per 4 persone

120 g di farina 00, 1 uovo, 40 g di spinaci freschi, 3 rametti di prezzemolo fresco, olio extravergine di oliva q.b., 450 g di gamberi o mazzancolle, 1 spicchio d'aglio, 1 bicchiere di vino bianco, 1 pizzico di sale fino

Laviamo bene le foglie degli spinaci e mettiamoli a cuocere in abbondante acqua salata bollente per 5 minuti. Terminata la cottura, scoliamoli, strizziamoli e tritiamoli finemente con un coltello su un tagliere.

Sul piano di lavoro disponiamo la farina a fontana e al centro l'uovo intero, il sale e gli spinaci tritati. Lavoriamo con le mani gli ingredienti fino a ottenere un impasto liscio e omogeneo che metteremo a riposare in frigorifero per 30 minuti avvolto nella pellicola alimentare.

Terminato il riposo, stendiamo l'impasto con il mattarello sul piano di lavoro infarinato fino a ottenere una sfoglia molto sottile. Tagliamo la sfoglia in tre strisce di pasta. Arrotoliamo le strisce delicatamente su loro stesse e tagliamo delle fette spesse 1 cm per ricavare le tagliatelle. A parte laviamo e sgusciamo i gamberi, togliamo le teste senza buttarle e l'intestino aiutandoci con uno stuzzicadenti.

In una padella scaldiamo l'aglio in due cucchiai d'olio, i gambi del prezzemolo tritati e facciamo rosolare il tutto, aggiungiamo i gamberi sgusciati e alcune teste. Schiacciamo le teste per far uscire tutto il sapore racchiuso all'interno. Sfumiamo con un bicchiere di vino bianco e, quando sarà evaporato, aggiungiamo le foglioline di prezzemolo tritato e togliamo le teste dei carapaci.

da ricordare

Facciamo cuocere le tagliatelle per 8 minuti in abbondante acqua salata, scoliamole al dente e ripassiamole nella padella dei gamberi messa sul fuoco, aggiungendo un po' di acqua di cottura per amalgamare e fluidificare il piatto.

Maltagliati ai ceci e rosmarino

per 4 persone

400 g di **farina tipo 0** + quella per la lavorazione, 4 **uova**, 400 g di **ceci lessati**, 250 g di **passata di pomodoro**, 1 **cipolla**, 2 spicchi di **aglio**, 1 **peperoncino** fresco, 1 cucchiaino di **paprica affumicata**, 800 ml di **brodo vegetale**, 1 rametto di **rosmarino**, **olio extravergine di oliva** q.b., **sale** e **pepe** q.b.

Mettiamo in una ciotola dai bordi bassi la farina setacciata, a fontana, un pizzico di sale, poi sgusciamo le uova all'interno del buco, un filo di olio e iniziamo a impastare. Trasferiamo l'impasto ottenuto sulla spianatoia, quindi formiamo un panetto, avvolgiamolo nella pellicola e facciamolo riposare in frigo per 30 minuti.

Incidiamo il peperoncino e priviamolo dei semi, sbucciamo la cipolla e gli spicchi di aglio e tagliamo a tocchetti tutti gli ingredienti, poi mettiamoli nel mixer e tritiamo. Mettiamo il trito ottenuto in una padella, aggiungiamo 2 cucchiai di olio e facciamo rosolare per 5 minuti mescolando ogni tanto.

Uniamo la paprica, la passata di pomodoro e il brodo bollente, regoliamo di sale e cuociamo per 10 minuti. Aggiungiamo i ceci e proseguiamo la cottura per altri 10 minuti, sempre mescolando.

Tiriamo nel frattempo la pasta sulla spianatoia infarinata in sfoglie sottili con il matterello, poi ritagliamole in rombi e cuociamole nel sugo per circa due minuti, mescolando. Guarniamo con il rosmarino, pepiamo e serviamo.

Maltagliati al farro e zucca

per 4 persone

200 g di farina di farro, 600 g di polpa di zucca, 1 scalogno, 1 arancia, 1 pomodoro secco, 1 stecchino di cannella, 1 cucchiaino scarso di semi di finocchio, olio evo q.b., sale q.b., acqua q.b.

Disponiamo la farina di farro a fontana sulla spianatoia e condiamo con una presa di sale; versiamo 100 ml d'acqua fredda a filo, mescolando poco per volta gli ingredienti liquidi a quelli solidi. Impastiamo energicamente fino a quando l'impasto diventa elastico e omogeneo (se necessario possiamo aggiungere ancora un filo d'acqua).

Formiamo con l'impasto una palla, copriamola con la pellicola trasparente e lasciamola riposare in luogo fresco per mezz'ora.

Prepariamo il condimento: eliminiamo l'albedo dalla scorza d'arancia e tritiamola grossolanamente insieme al pomodoro secco.

Scaldiamo una casseruola dal fondo spesso, aggiungiamo i semi di finocchio leggermente pestati, la cannella con il trito d'arancia e pomodori e lo scalogno tritato; tostiamo il miscuglio per un minuto a fiamma moderata, mescolando spesso con un cucchiaio di legno.

Versiamo l'olio extravergine e la polpa di zucca tagliata a dadi, saliamo, rimestiamo per insaporire, aggiungiamo un bicchierino d'acqua calda, mescoliamo ancora, copriamo con il coperchio e stufiamo la verdura a fiamma dolce per 15-20 minuti (la polpa di zucca dovrebbe cuocersi ma senza disfarsi completamente).

Riprendiamo l'impasto, stendiamolo con il matterello in una sfoglia sottile di 2-3 millimetri di spessore e infine tagliamola a piccoli rettangoli e rombi.

Lessiamo i maltagliati in abbondante acqua leggermente salata, scoliamoli al dente, condiamoli nella casseruola con la zucca aromatica stufata e serviamo.

Maltagliati al sugo di funghi

per 4 persone

Per i maltagliati: 120 g di farina integrale, 80 g di farina bianca, 2 uova non troppo grandi, sale q.b. **Per il sugo:** 600 g di funghi misti, 1 cipolla, 1 spicchio d'aglio, 2 pomodori secchi, ½ bicchiere di acqua calda, 1 rametto di rosmarino, 3 cucchiai di olio evo, pepe e sale q.b.

Prepariamo la pasta: su un piano da lavoro, setacciamo insieme le due farine con un pizzico di sale, quindi uniamo le due uova sgusciate e iniziamo a impastare, unendo acqua a temperatura ambiente se necessaria. Formiamo una palla da tenere in frigo un'ora. Quindi, stendiamola molto sottile sul piano infarinato e ricaviamo i rombi, la tipica forma del maltagliati.

Puliamo i funghi, con un coltellino affilato, eliminiamo la parte inferiore terrosa dei gambi e passiamoli con uno straccio umido per eliminare i residui di terriccio. Tritiamo grossolanamente i pomodori secchi, affettiamo la cipolla.

In una padella antiaderente con olio doriamo aglio e cipolla per 2-3 minuti, aggiungiamo i funghi affettati, l'acqua, mescoliamo, per ultimo il rosmarino e cuociamo coperto per 10-12 minuti.

Cuociamo i maltagliati in acqua salata, scoliamo e condiamo con il sugo di funghi.

Maltagliati in brodo

per 4 persone

150 g di farina tipo 0 + quella per la lavorazione, 150 g di semola rimacinata di grano duro, 3 uova, 2 coste di sedano, 1 scalogno, 2 carote, 40 g di Parmigiano, 1 foglia di alloro, 1 ciuffo di prezzemolo, olio di oliva extravergine q.b., sale e pepe in grani q.b., acqua q.b.

In una ciotola mettiamo le farine setacciate, un pizzico di sale, sgusciamo le uova, poi aggiungiamo un filo di olio e impastiamo. Trasferiamo l'impasto ottenuto sulla spianatoia, quindi formiamo un panetto, avvolgiamolo nella pellicola e facciamolo riposare in frigo per 30 minuti.

Grattugiamo il Parmigiano e mettiamolo da parte. Spuntiamo le carote e raschiamole, priviamo il sedano dei filamenti, sbucciamo lo scalogno e tagliamo tutto a tocchetti.

Mettiamo gli ortaggi preparati in una pentola con un filo di olio, 800 ml di acqua, l'alloro e il prezzemolo, una presa di sale e qualche grano di pepe e cuociamo per 30 minuti, mescolando spesso. Filtriamo il brodo con un colino a maglie fitte e rimettiamolo nella pentola.

Tiriamo nel frattempo la pasta sulla spianatoia infarinata in sfoglie sottili, poi ritagliamole in rombi.

Cuociamo i maltagliati nel brodo riportato a ebollizione per 2 minuti. Completiamo con il Parmigiano, una macinata di pepe e serviamo.

da ricordare

Fusilli al ferretto

per 5 persone

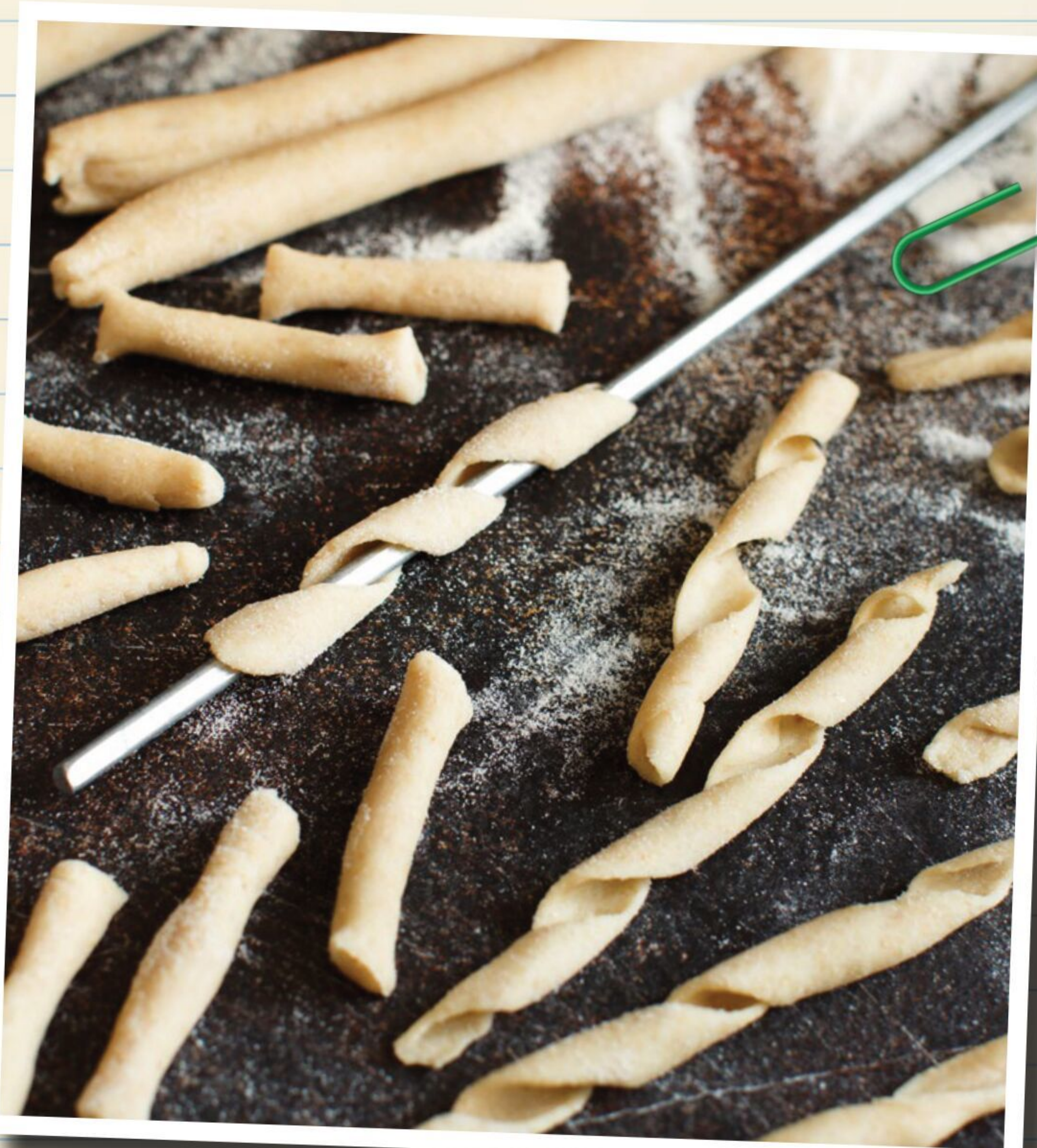
500 g di semola rimacinata di grano duro, 250 ml di acqua

Mettiamo la semola in un recipiente. Aggiungiamo l'acqua man mano impastando, perché si incorpori alla semola. Quando la semola avrà assorbito tutta l'acqua passiamo l'impasto su una spianatoia. Lavoriamo l'impasto in maniera piuttosto energica per una decina di minuti circa.

Quando avremo ottenuto un panetto omogeneo, liscio e compatto, copriamolo con un telo e facciamo riposare per mezz'oretta circa. Trascorso il tempo necessario tagliamo man mano una porzione di pasta per iniziare ad allungarla e ricavare i fusilli.

Allunghiamo la porzione di impasto e assottigliamola fino a ottenere un cordoncino di 1 cm di diametro. A questo punto potremo iniziare a tagliare delle sezioni di 7 cm circa di lunghezza.

Infariniamoli un po' dopo averli tagliati. Prendiamo il ferretto per fusilli, poggiamolo su una sezione di pasta premendo e facciamolo rotolare avanti e indietro sulla spianatoia, aiutandoci con i palmi delle mani. Quando il fusillo avrà raggiunto la lunghezza di 14-15 cm sarà pronto.

Sfiliamolo dal ferretto e passiamo agli altri. Man mano che li prepariamo, posizioniamoli distanziati su un tagliere grande infarinato. Procediamo poi a cuocerli in acqua bollente salata e condiamoli come preferiamo.

Orecchiette integrali di farro con castagne e nocciole

per 4 persone

Per la pasta: 200 g di farina di grano duro integrale, acqua q.b., sale q.b.
Per il condimento: 80 g di farina di castagne, 500 ml di brodo vegetale, 2 cucchiai di Parmigiano Reggiano grattugiato, noce moscata q.b., nocciole sgusciate e tostate q.b., olio evo q.b., sale e pepe q.b.

Prepariamo la pasta: in una ciotola setacciamo la farina e uniamo a 140 ml d'acqua tiepida circa e a un pizzico di sale. Amalgamiamo energicamente fino a ottenere un panetto compatto. Dividiamolo in più parti e ciascuna lavoriamola a mo' di serpentello: con un coltello preleviamo piccole porzioni lunghe circa 1 cm e iniziamo a creare le orecchiette.

Con la punta del coltello, facciamo pressione sui pezzetti di pasta e tirandoli delicatamente verso di noi esercitando una leggera pressione con il coltello ottenendo una sorta di gnocchetto. Appoggiamo la parte posteriore sulla punta del pollice e diamo la forma tipica dell'orecchietta. Essendo pasta fresca, il risultato può non essere perfetto! Continuiamo così fino a esaurire tutta la pasta e teniamo da parte le orecchiette.

Scaldiamo in un tegame di medie dimensioni 50 ml di olio, uniamo la farina di castagne setacciata e mescoliamo con una frusta. Continuando a mescolare, versiamo a filo il brodo vegetale caldo facendo attenzione a evitare che si formino grumi. Appena la salsa inizia ad addensarsi, spegniamo la fiamma e togliamo dal fuoco. Regoliamo di sale e aggiungiamo a piacere la noce moscata grattugiata al momento.

Lessiamo le orecchiette in abbondante acqua bollente salata. Scoliamole al dente e saliamole nel tegame con la salsa di castagne, aggiungendo un po' di acqua di cottura. Uniamo il Parmigiano grattugiato, 2 manciate di nocciole spezzettate e un pizzico di pepe nero, mescoliamo e serviamo subito.

Orecchiette all'ortolana e salsiccia

per 4 persone

200 g di farina tipo 1 + quella per la lavorazione, 100 g di semola rimacinata di grano duro, 2 salsicce, 2 scalogni, 1 peperone rosso, 1 peperone verde, 200 g di pomodorini, 2 carote, 2 patate, 50 g di Parmigiano grattugiato, olio evo q.b., acqua q.b., sale e pepe q.b.

Mettiamo in una ciotola la farina setacciata, aggiungiamo la semola e 170 ml di acqua gradualmente e un pizzico di sale, mescoliamo con una forchetta per amalgamare gli ingredienti e, quando l'impasto inizia a prendere forma, trasferiamo l'impasto ottenuto sulla spianatoia infarinata, formiamo un panetto, copriamolo e facciamo riposare per 30 minuti. Dividiamo la pasta a pezzi, formiamo dei filoncini, facendoli rotolare sulla spianatoia, tagliamoli a tocchetti e passiamoli con la punta di un coltello in modo da appiattirli, poi trasciniamoli sul piano e formiamo le orecchiette. Disponiamole su un vassoio infarinato e facciamo riposare per un'ora.

Sbricioliamo le salsicce.

Dividiamo i pomodorini a metà. Spuntiamo le carote, raschiamole e tagliamole a tocchetti. Dividiamo i peperoni a metà, togliamo il torsolo con i semi e i filamenti bianchi e riduciamoli a pezzetti. Sbucciamo le patate e tagliamole a cubetti. Sbucciamo gli scalogni e tritiamoli.

Mettiamo il trito in padella con 4 cucchiai di olio e facciamoli rosolare per qualche minuto, girando spesso. Uniamo le salsicce e cuociamo per pochi minuti, quindi aggiungiamo gli ortaggi preparati e proseguiamo la cottura per qualche minuto aggiustando di sale e pepe.

Cuociamo le orecchiette in acqua bollente salata e scoliamole al dente, lasciandole un po' umide. Condiamole con il mix di ortaggi e salsiccia preparato. Completiamo con Parmigiano e serviamo.

Orecchiette con fonduta di taleggio e cavolfiore viola

per 4 persone

250 g di pasta fresca tipo orecchiette, 1 cavolfiore viola, 200 g di taleggio, acqua q.b., 150 ml di latte scremato, 1 uovo, 30 g di Parmigiano, noce moscata q.b., sale e pepe q.b.

Prepariamo le orecchiette come nella spiegazione di pag. 40. Grattugiamo fine il Parmigiano e teniamolo da parte.

Tagliamo il taleggio a dadini e mettiamolo in un pentolino con il latte e a bagnomaria scaldiamolo fino a farlo sciogliere completamente; aggiungiamo il tuorlo d'uovo e proseguiamo la cottura ancora per 10 minuti, assaggiamo e regoliamo di sale e pepe. Togliamo la fonduta dal fuoco e facciamola intiepidire leggermente aggiungendo due cucchiai di latte freddo.

Puliamo il cavolo viola staccando le cimette dal gambo con un coltellino e tagliando il gambo a dadini. Portiamo a bollore abbondante acqua, saliamo con una manciata di sale grosso e tuffiamo le cimette di cavolfiore. Lasciamo cuocere per qualche minuto poi scoliamo con un colino direttamente dalla pentola senza buttare via l'acqua e passiamo le cimette sotto acqua fredda.

da ricordare

Rimettiamo il cavolfiore nell'acqua bollente, cuociamo ancora 4 minuti, poi buttiamo anche la pasta e portiamo a cottura. Distribuiamo la fonduta di taleggio in 4 fondine, scoliamo le orecchiette con i broccoletti e suddividiamo tra i 4 piatti. Completiamo con una spolverata di Parmigiano grattugiato e una grattata di noce moscata.

Tagliolini al sugo di canocchie

per 4 persone

Per la pasta: 400 g di **farina**, 4 **uova** **Per il sugo:** 16 **canocchie**, 500 g di **pomodorini**, 1 spicchio di **aglio**, **olio extravergine d'oliva** q.b., **sale** q.b., **acqua** q.b.

Per la pasta, lavoriamo la farina con le uova fino a formare un panetto liscio, lasciamolo riposare coperto da una ciotola, per almeno 30 minuti. Stendiamo la pasta con uno spessore di 6 mm e lasciamola asciugare 10 minuti, arrotoliamola, tagliamo delle fette di pasta larghe ½ cm e srotoliamole.

Per il sugo, tagliamo i pomodorini a metà e mettiamoli in un tegame con l'aglio, e un filo di olio, regoliamo di sale e cuociamo 30 minuti allungando con acqua quando necessario.

Laviamo accuratamente le canocchie sotto acqua corrente. Tagliamo le appendici sul ventre del crostaceo, tagliamo poi le zampe laterali e su tutta la sua lunghezza tagliamo il carapace dai due lati, dividiamo le canocchie in 4 parti e uniamole al sugo di pomodoro. Cuociamo 10 minuti e preleviamo lo spicchio d'aglio. La consistenza del sugo dovrà risultare densa ma non troppo asciutta.

da ricordare

Cuociamo la pasta al dente e condiamo con il sugo, completiamo con un filo di olio extravergine d'oliva.

Fettuccine al pesto di broccoletti e noci

per 4 persone

250 g di farina tipo 0 + quella per la lavorazione, 150 g di semola rimacinata di grano duro, 4 uova, 1 spicchio di aglio, 300 g di cimette di broccoli, 50 g di Parmigiano, 30 g di noci sgusciate, 30 g di mandorle pelate, 2 filetti di acciughe sott'olio, 1 ciuffo di basilico, olio di oliva extravergine q.b., sale e pepe q.b., acqua q.b.

In una ciotola mettiamo la farina setacciata con la semola a fontana, un pizzico di sale, sgusciamo le uova al centro, poi aggiungiamo un filo di olio e impastiamo per qualche minuto. Trasferiamo l'impasto ottenuto sulla spianatoia, quindi formiamo un panetto, avvolgiamolo nella pellicola e facciamolo riposare in frigo per 30 minuti.

Tostiamo le noci e le mandorle in un padellino caldo. Grattugiamo il Parmigiano. Cuociamo le cimette di broccoletti al vapore per circa 25 minuti, a fine cottura immergiamole in acqua fredda per fermare la cottura e fissarne il colore.

da ricordare

Sbucciamo l'aglio, schiacciamolo e rosoliamolo in una padella con 4 cucchiai di olio avendo cura di eliminarlo non appena inizierà a dorare, poi uniamo i broccoletti e insaporiamoli per qualche minuto. Mettiamo da parte qualche cimetta e frulliamo le rimanenti con le mandorle, le acciughe, il basilico e il Parmigiano per qualche minuto. Regoliamo di sale e pepe.

Sulla spianatoia infarinata tiriamo in sfoglie sottili la pasta con il matterello, arrotoliamola su se stessa e tagliamola con un coltello a 4-5 mm di larghezza, quindi srotoliamo le fettuccine ottenute e sistemiamole sulla spianatoia. Se utilizziamo la macchinetta, ricaviamo prima le sfoglie, poi passiamole nei rulli per il taglio.

Cuociamo le fettuccine in acqua salata con 1 cucchiaio di olio, poi scoliamole, lasciandole un po' umide, condiamole con il pesto preparato e i broccoletti messi da parte. Serviamo guarniamo con le noci spezzettate.

Fettuccine al ragù di lenticchie e castagne

per 4 persone

320 g di fettuccine, 200 g di lenticchie precotte, 3 cucchiai di polpa di pomodoro, 100 g di castagne lessate, 1 carota, 2 coste di sedano, 1 cipolla dorata, 1 spicchio d'aglio, 2 rametti di rosmarino, 1 foglia di alloro, 50 ml di vino rosso, brodo vegetale q.b., olio evo q.b., sale q.b., pepe nero q.b.

Seguiamo la ricetta per l'esecuzione delle fettuccine di pag. 44. Tenendo uno spessore per la pasta di 3 mm. **Peliamo la carota**, sbucciamo la cipolla e tritiamo le verdure finemente. Eliminiamo le foglie e i filamenti del sedano e riduciamolo a piccoli dadini. **Scaldiamo in una casseruola a doppio fondo 4 cucchiai di olio**, uniamo lo spicchio d'aglio schiacciato, la dadolata di verdure preparata, il rosmarino e la foglia di alloro. Facciamo appassire gli ingredienti a fiamma dolce versando, se necessario, del brodo vegetale. Aggiungiamo le castagne, mescoliamo e facciamo insaporire per qualche minuto. Irroriamo con il vino e facciamolo evaporare completamente. Aggiungiamo la polpa di pomodoro e le lenticchie, saliamo e proseguiamo la cottura coperto e a fiamma molto bassa, mescolando di tanto in tanto e unendo dell'altro brodo se il ragù dovesse asciugarsi troppo, fino a raggiungere la consistenza desiderata. **Portiamo a ebollizione abbondante acqua leggermente salata in una pentola**, tuffiamo le fettuccine e scoliamole al dente. Condiamo la pasta con il sugo di lenticchie e castagne, mescoliamo e serviamo.

Fettuccine con le triglie

per 4 persone

320 g di fettuccine pronte o fatte in casa seguendo la ricetta di pag. 43 (spessore pasta di 3 mm), 250 g di filetti di triglie, 1 porro, 1 spicchio d'aglio, 150 ml di panna, 20 g di farina, 1 ciuffo abbondante di prezzemolo, 20 g d'olio extravergine d'oliva, sale e pepe bianco q.b.

Tagliamo i filetti di triglie a pezzi e infariniamoli in un largo piatto. Mondiamo il porro eliminando la radicina e la parte verde più dura, sciacquiamolo e affettiamolo sottile. Schiacciamo lo spicchio d'aglio con la lama del coltello.

Scaldiamo l'olio in una larga padella, uniamo il porro e l'aglio schiacciato, saliamo, pepiamo e lasciamo appassire a fiamma bassa, girando di tanto in tanto.

Scartiamo lo spicchio d'aglio, appoggiamo i filetti di pesce sopra i porri e rosoliamoli per 2-3 minuti, rigirandoli con delicatezza. Togliamo il pesce della preparazione e mettiamolo in un piatto ricoperto con un foglio d'alluminio per tenerli caldi.

da ricordare

Versiamo la panna nella casseruola con la verdura, condiamo con il prezzemolo tritato, regoliamo di sale e pepe e cuociamo ancora per qualche minuto.

Lessiamo le fettuccine in abbondante acqua leggermente salata, scoliamole al dente, condiamole prima con i porri, poi incorporiamo i filetti di triglie e serviamo.

Proviamo a cambiare la pasta utilizzando fettuccine di grano integrale o addirittura di mais, queste ultime senza glutine, prive di colesterolo e dal sapore molto rustico.

Pizzoccheri con lenticchie, verza, patate e salva cremasco

per 4 persone

200 g di farina di grano saraceno, 200 g di farina tipo 1 + quella per la lavorazione, 1 spicchi di aglio, 1 cipolla, 1 peperoncino fresco, 300 g di patate, 300 g di verza, 300 g di lenticchie lessate, 200 g di salva cremasco, Parmigiano grattugiato q.b., olio di oliva extravergine q.b., sale e pepe q.b., acqua q.b.

Mettiamo le farine setacciate con un pizzico di sale in una ciotola, poi versiamo, gradualmente, 250 ml di acqua calda e mescoliamo per amalgamare gli ingredienti, poi mettiamo l'impasto su una spianatoia e impastiamo per qualche minuto. Formiamo un panetto e facciamo riposare per 30 minuti.

Stendiamo l'impasto preparato sulla spianatoia infarinata a uno spessore uniforme di 2-3 mm, poi ritagliamolo in strisce larghe 0,5 cm e lunghe 5 cm.

Tagliamo il salva cremasco a tocchi, poi mettiamolo in un mixer e tritiamolo. Togliamo e mettiamo da parte.

Sbucciamo le patate e tagliamole a tocchetti. Priviamo la verza delle coste centrali più dure e riduciamole a listarelle. Cuociamo gli ortaggi appena preparati in acqua bollente salata per una decina di minuti, uniamo i pizzoccheri e proseguiamo la cottura per altri 3-4 minuti, poi scoliamo. Sbucciamo la cipolla e l'aglio e tritiamoli con il peperoncino privato dei semi, poi mettiamo il tutto in una padella con 4 cucchiai di olio e facciamo rosolare per qualche minuto, mescolando.

Aggiungiamo il mix di pizzoccheri e ortaggi, le lenticchie e il salva cremasco e facciamo insaporire regolando di sale e pepe a fine cottura. Distribuiamo nei piatti, cospargiamo con il Parmigiano e serviamo.

Pizzoccheri con patate e cardi

per 4 persone

100 g di farina di grano saraceno (meglio se macinata a pietra), 100 g di farina 0 + quella per i cardi, 100 g scarsi di acqua tiepida a 40°-50°C + q.b., 6 patate, 2 cardi, 1 limone, 100 g di burro + quella per i cardi, 150 g di Grana, 150 g di formaggio Bitto o fontina, 3 spicchi d'aglio, 4-5 foglie di salvia, sale e pepe q.b.

Puliamo i cardi dai filamenti e tagliamoli a pezzi di 5 cm. Mettiamoli in acqua e succo di limone. Prepariamo un fondo bianco: mescoliamo 2 cucchiai di olio con 2 cucchiai di farina e 2 cucchiai di succo di limone. In una pentola mettiamo acqua e il fondo bianco, buttiamoci i cardi, saliamo, e cuociamoli per 40 minuti. Lasciamoli intiepidire nella loro acqua.

da ricordare

Facciamo la pasta, mischiando le farine con l'acqua aggiunta pian piano e poi impastiamo su una spianatoia fino ad avere una palla. Copriamo per un'ora. Stendiamo la pasta spessa 1 cm e spolverizziamo con farina di grano saraceno. Tagliamo in fettucce di 8 cm. Rosoliamo i cardi sgocciolati con del burro, Saliamo e pepiamo.

Tagliamo le patate a dadini e buttiamoli in acqua bollente salata. Dopo 10 minuti, aggiungiamo i pizzoccheri e cuociamoli. Scoliamo e versiamo nella padella con i cardi. Sciogliamo burro con aglio e salvia per 2 minuti.

In una pirofila calda, mettiamo i pizzoccheri, i cardi, il Grana e formaggio Bitto. Serviamo.

Pappardelle di castagne alla salsiccia

per 6 persone

300 g di farina di castagne, 200 g di farina 00, 5 uova, 300 g di salsiccia, 100 g di ricotta dura, olio extravergine d'oliva q.b., 2 rametti di rosmarino, sale e pepe q.b.

Versiamo le due farine nel robot da cucina e aggiungiamo le uova e un pizzico di sale. Azioniamo fino a ottenere un composto granuloso poi lavoriamolo con le mani, avvolgiamolo nella pellicola alimentare e facciamolo riposare un'ora. **Tiriamo la sfoglia a 3 mm di spessore**, arrotoliamola e tagliamola a strisce, dividiamole su un piano infarinato. Rosoliamo la salsiccia con un filo d'olio e il rosmarino.

Riduciamo a scaglie la ricotta dura. **Cuociamo le pappardelle in abbondante acqua leggermente salata**, scoliamole e condiamole con la salsiccia rosolata; completiamo i piatti con le scaglie di ricotta e una macinata di pepe nero.

La ricotta dura è prodotta con siero di pecora, pressata nei caratteristici stampi troncoconici e salata a secco. Dopo un periodo di riposo di circa sette giorni, durante il quale il prodotto acquisisce compattezza, seguono la stagionatura, che può durare due e più mesi.

Pappardelle con il sugo di lepre

per 4 persone

500 g di pappardelle fresche, 1 lepre di circa 2,5 Kg, 1 cipolla, 2 spicchi aglio, 1 costa sedano piccola, 1 carota, 1 rametto rosmarino, 1 mazzetto prezzemolo, 5 foglie salvia, 1 rametto timo, 1 foglia d'alloro, 1 dl olio d'oliva extravergine, 1 bicchiere di vino rosso, 4 dl di aceto, 500 g di pomodori pelati, 70 g di Parmigiano grattugiato q.b., sale e pepe q.b.

Compriamo una lepre eviscerata e a pezzi, facendoci dare a parte le interiora dal nostro macellaio di fiducia.
Tritiamo la cipolla, l'aglio, il sedano, la carota, il prezzemolo, la salvia, gli aghi di rosmarino e mettiamo a rosolare con l'olio in un capiente tegame di coccio, con l'alloro e le foglie di timo. Uniamo poi le interiora tagliate a dadini, i pezzi di lepre e facciamo rosolare. Sfumiamo con l'aceto. Versiamo i pomodori, saliamo, pepiamo, copriamo e cuociamo per 2 ore.
Uniamo il vino un po' alla volta e mescoliamo perché il fondo non si attacchi.
A fine cottura eliminiamo l'alloro e le ossa della lepre, tritiamo appena la carne e rimettetiamola nel sugo.
Lessiamo le pappardelle al dente, poi condiamole con il sugo, serviamo con il Parmigiano a parte.

da ricordare

Gnocchi e Spätzle

Tra le numerose proposte culinarie di paste fresche tradizionali non potevano mancare gli gnocchi, che siano di patate, di zucca, di semola, di mais o di verdure sono tra i primi piatti più golosi da preparare!

Gnocchi di zucca, amaretti e gorgonzola

per 8 persone

Per gli gnocchi: 350 g di **zucca**, 350 g di **patate**, 300 g di **farina 00**, 1 **tuorlo**, 20 g di **Parmigiano**, **sale** e **pepe** q.b., 4 **amaretti** **Per condire:** 300 g di **gorgonzola** q.b., **latte** q.b.

Puliamo la zucca, eliminiamo la scorza e i semi e facciamo a pezzetti: cuociamola in un cartoccio di carta stagnola in forno a 200°C finché sarà morbida, circa 50 minuti. Schiacciamola con una forchetta.
Cuociamo le patate, sbucciamole e passiamole allo schiacciapatate ancora calde e aggiungiamole alla zucca.
Lavoriamo il composto aggiungendo anche gli amaretti sbriciolati, il formaggio grattugiato, sale, pepe e il tuorlo d'uovo. Trasferiamo il composto su una spianatoia e incorporiamo la farina senza lavorare troppo e formiamo una palla omogenea.

Tagliamo delle fette di impasto, lavoriamole con le mani ricavandone dei filoncini e dividiamoli a pezzetti regolari passandoli nella farina e adagiandoli su un vassoio infarinato.
Cuociamo gli gnocchi in abbondante acqua salata e quando salgono a galla trasferiamoli in una terrina e condiamoli con una salsa ottenuta fondendo in un padellino il gorgonzola con latte quanto basta. Serviamo caldissimi.

Gnocchi ai funghi

per 4 persone

800 g di patate farinose, 300 g di farina 00 + quella per la lavorazione, 1 uovo, 400 g di funghi champignon, crema, 1 scalogno, 4-5 foglie di salvia, 1 ciuffo di prezzemolo, olio di oliva extravergine q.b., sale e pepe in grani q.b.

Sbucciamo le patate e affettiamole. Cuociamo al vapore per circa mezz'ora. **Priviamo i funghi della parte terminale terrosa**, passiamoli con un telo umido e tagliamoli a pezzetti. Sbucciamo lo scalogno, dividiamolo a metà e tritiamolo con il prezzemolo in un mixer. Mettiamo il trito ottenuto sul fondo con una spatola e facciamolo rosolare con 4 cucchiai di olio per pochi minuti. Uniamo i funghi e la salvia e cuociamo per 10 minuti mescolando e teniamo da parte. **Trasferiamo le patate**, dopo averle schiacciapatate, in una ciotola, poi uniamo 1 cucchiaio di farina, poi aggiungiamo la farina rimasta setacciata, l'uovo e un pizzico di sale e mescoliamo. Trasferiamo l'impasto sulla spianatoia infarinata e lavoriamola fino a ottenere un panetto omogeneo. **Dividiamo l'impasto a pezzi**, formiamo dei filoncini spessi, e tagliamoli a tocchetti. Cuociamo gli gnocchi in acqua bollente salata, scolandoli man mano che verranno a galla, quindi trasferiamoli in un piatto da portata con il condimento ai funghi tenuto da parte e mescoliamo. Serviamo subito.

Gnocchi al Castelmagno

per 4 persone

800 g di patate farinose, 300 g di farina 00 + quella per la lavorazione, 200 g di Castelmagno, 100 ml di panna fresca, 1 uovo, 2 cucchiai di Parmigiano grattugiato, olio di oliva extravergine q.b., sale q.b., pepe in grani q.b.

Facciamo bollire le patate con la buccia, dopo averle lavate bene per circa 40- 50 minuti, fino a che non saranno abbastanza morbide da essere bucate dai rebbi della forchetta.

Una volta cotte sbucciamole velocemente, prendiamo una ciotola capiente, passiamo le patate allo schiacciapatate, uniamo 1 cucchiaio di farina e iniziamo a impastare leggermente. Aggiungiamo la farina rimasta setacciata, l'uovo e un pizzico di sale e impastiamo fino ad aver amalgamato tutti gli ingredienti. Trasferiamo l'impasto sulla spianatoia infarinata e lavoriamola fino a ottenere un panetto omogeneo. Facciamo riposare per 10 minuti.

Grattugiamo il Castelmagno. Dividiamo l'impasto riposato a pezzi, formiamo dei filoncini spessi, facendoli rotolare sulla spianatoia, tagliamoli a tocchetti, passandoli su un rigagnocchi o i rebbi di una forchetta, e immergiamoli in acqua bollente salata.

Preleviamo un po' di acqua di cottura degli gnocchi e usiamola per rendere cremoso il Castelmagno in una ciotola, poi uniamo il Parmigiano, la panna, un filo di olio e una macinata di pepe, amalgamando bene.

Scoliamo gli gnocchi man mano che verranno a galla, trasferiamoli nella ciotola, mescoliamo il tutto e serviamo.

da ricordare

Gnocchi alla crema di broccoli

per 4 persone

400 g di **gnocchi di patate**, 200 g di **broccoli**, 1 **cipollotto**, **basilico** in foglie, q.b. 50 g di **panna acida**, 20 g di **pinoli**, **scorza** grattugiata di ½ **limone** bio, 20 g d'**olio evo**, **sale** q.b., **acqua** q.b.

Mondiamo, laviamo e dividiamo i broccoli a cimette. Sbucciamo e affettiamo il cipollotto, rosoliamo per qualche minuto in un cucchiaio scarso d'olio, uniamo le cime di broccoli e mezzo bicchiere d'acqua, saliamo, copriamo con il coperchio e cuociamo a fiamma moderata per 20 minuti.

A cottura ultimata spezzettiamo dentro il basilico, aggiungiamo anche la scorza di limone, mescoliamo, spegniamo il fuoco e lasciamo intiepidire un po'.

Passiamo la verdura nel passaverdure, condiamo il passato ancora caldo con la panna acida e con l'olio rimasto e regoliamo di sale se necessario. Tostiamo i pinoli in una padellina.

Lessiamo gli gnocchi in acqua calda leggermente salata e, appena vengono a galla, scoliamoli con il mestolo forato, condiamoli in una terrina con la crema di broccoli, cospargiamo con i pinoli tostati e serviamo.

Nonostante la loro semplicità, gli gnocchi sono uno dei piatti italiani più conosciuti al mondo; poter variare il loro condimento in ogni occasione ne facilita il successo.

Gnocchetti al pangrattato

per 4 persone

400 g di pangrattato, 2 uova, 400 ml di latte, 70 g di Parmigiano + quello per il condimento, sale e pepe q.b., noce moscata q.b., 80 g di burro, qualche foglia di salvia

In una terrina mettiamo il pangrattato e sgusciamoci dentro le uova. Aggiungiamo il latte, il sale, un pizzico di pepe, generosa noce moscata e il Parmigiano. Otterremo un composto denso e consistente; con le mani preleviamone delle porzioni con cui fare dei filoncini, che taglieremo creando gli gnocchetti. Teniamoli da parte su un ripiano infarinato.

Facciamo bollire una capiente pentola di acqua salata e tuffiamoli: sono pronti quando vengono a galla.

Intanto, in un padellino, avremo fatto fondere il burro con le foglie di salvia. Condiamo gli gnocchetti con il burro fuso alla salvia, pepe e Parmigiano, quindi serviamo caldo.

da ricordare

Possiamo anche condire con un pesto rosso fatto frullando pomodori secchi, pinoli, generoso basilico, Pecorino e olio extravergine di oliva.

Gnocchetti di miglio al pesto di piselli e anacardi

per 4 persone

300 g di **miglio**, 150 g di **piselli** freschi sgranati, 40 g di **anacardi**, 1 mazzetto di **basilico**, 1 spicchio di **aglio**, 2 cucchiai di **lievito alimentare** in scaglie, **farina di grano tenero tipo 1** q.b., **olio extravergine di oliva** q.b., **sale** q.b., **acqua** q.b.

Sistemiamo il miglio e circa 900 g di acqua leggermente salata in una casseruola, copriamo parzialmente con il coperchio e portiamo bollore. Lessiamo il miglio a fiamma moderata, poi togliamo dal fuoco e lasciamolo raffreddare coperto. **Sbollentiamo per alcuni minuti i piselli in acqua bollente**, scoliamoli e teniamoli da parte. Pestiamo in un mortaio il basilico con gli anacardi, l'aglio sbucciato, il lievito alimentare, un pizzico di sale e un filo d'olio. Riuniamo nel bicchiere del frullatore i piselli e il pesto, quindi frulliamo gli ingredienti fino a che raggiungiamo una consistenza cremosa. **Trasferiamo il miglio sul piano di lavoro**, uniamo inizialmente poca farina e cominciamo a impastare aggiungendone altra all'occorrenza fino a ottenere un impasto morbido ma non troppo appiccicoso. Tagliamo la pasta in cordoncini spessi circa 1 cm, quindi tagliamoli a tocchetti di 1 cm. **Lessiamo gli gnocchetti in acqua salata**, scoliamoli non appena torneranno a galla. Condiamo con il pesto e serviamo subito.

Spätzle agli spinaci con burro e salvia

per 4 persone

800 g di spinaci puliti, 300 g di farina 00, 1 bicchiere scarso d'acqua + q.b., 2 uova, noce moscata q.b., 10 foglie di salvia, 80 g di burro, sale q.b.

Lessiamo gli spinaci in pochissima acqua per 5 minuti, poi scoliamoli, strizziamoli e tritiamoli finemente su un tagliere.

Passiamo gli spinaci al setaccio e raccogliamo la verdura in una ciotola. Aggiungiamo l'acqua, la farina, le uova, il sale, un pizzico di noce moscata e sbattiamo con una frusta fino a ottenere una pastella verde di media consistenza. Lasciamo riposare per 30 minuti.

In una pentola bassa e larga portiamo a bollore abbondante acqua salata, versiamovi la pastella attraverso un passaverdure o uno schiacciapatate a maglie larghe per formare quasi degli spaghetti che scoleremo con una schiumarola non appena vengono a galla.

Passiamoli rapidamente sotto un getto d'acqua fredda corrente e versiamoli in una padella dove avremo precedentemente fuso il burro a fiamma bassa con le foglie di salvia. Amalgamiamo e serviamo gli spätzle caldi con formaggio grattugiato a piacere.

da ricordare

Questi gnocchetti di forma irregolare sono una specialità dell'Alto Adige mutuata dalla Germania dove sono consumati come contorno di carni e cacciagione, di qui il loro nome che, tradotto in italiano, significa "passerotti".

Spätzle con speck e cipolle

per 4 persone

4 uova, 400 g di farina 00, 200 ml di latte fresco, 2 cipolle medie bionde, acqua q.b.
150 g di speck a striscioline, 4 cucchiai di panna da cucina, 50 g di burro, sale e pepe q.b.

Mescoliamo la farina e un pizzico di sale e versiamo in una ciotola capiente. Sgusciamo al centro le uova, versiamo il latte e lavoriamo con una forchetta fino a ottenere un impasto molto consistente e colloso. Lavoriamo il composto con un leccapentole rigirandolo e sbattendolo sulle pareti della ciotola. Impastiamolo così per almeno 5 minuti. Copriamo e lasciamo riposare per 1 ora.

Sbucciamo le cipolle e tagliamole sottili. Stufiamole in una padella con burro, sale e pepe e un po' d'acqua e copriamo. Una volta stufate, aggiungiamo lo speck e soffriggiamolo fino a che sarà croccante. Se piace, si può aggiungere un po' di panna fresca.

Portiamo a ebollizione l'acqua salata. Con l'attrezzo per fare gli spätzle, versiamo un terzo del composto nella bocchetta e lasciamolo defluire lentamente nell'acqua calda. Facciamolo in più riprese per non riempire troppo la padella. Una volta a galla, cuociamoli per 3 minuti.

da ricordare

Raccogliamoli con un mestolo forato, sgocciolamoli bene e tuffiamoli nel sughino. Ripetiamo l'operazione con la parte restante di pastella fino al suo termine.

Scaldiamo gli spätzle nel sughino a base di cipolle e speck. Impiattiamoli caldi e serviamoli subito. Possiamo accompagnarli con del Parmigiano grattugiato o spolverarli con erbe aromatiche fresche.

Spätzle con gulasch

per 6 persone

Per il gulasch: 1 kg di polpa di manzo, brodo di carne q.b., paprica forte q.b., concentrato di pomodoro q.b., 1 bicchiere di vino rosso, 1 cipolla dorata, olio extravergine di oliva q.b., farina q.b., sale q.b. **Per gli spätzle:** 300 g di farina bianca, 150 g di latte, 3 uova, sale e pepe q.b.

Tritiamo la cipolla e soffriggiamola in una pentola media, con un paio di cucchiai di olio, uniamo la carne tagliata a pezzi grandi e infarinata, facciamola rosolare bene da tutti i lati, poi sfumiamo con un bicchiere di vino rosso.

Spolverizziamo con un cucchiaio di paprica e uniamo un cucchiaio di concentrato di pomodoro e un pizzico di sale aggiungiamo il brodo; meglio metterne un po' meno e aggiungerlo se si asciugasse troppo, facciamolo cuocere 3 ore con coperchio.

Per gli spätzle: portiamo a bollore una pentola di acqua e saliamola, in una ciotola amalgamiamo la farina, le uova e il latte, un pizzico di sale e di pepe, si deve formare una pastella molto densa.

Appoggiamo la grattugia da spätzle alla pentola e passiamo la pastella in modo da fare cadere gli spätzle direttamente nella pentola. Scoliamoli appena verranno a galla e serviamoli con il gulasch fumante.

da ricordare

Canederli in rosa

per 4 persone

300 g di **pane** raffermo, **pangrattato** q.b., 150 g di **barbabietola** precotta, 1 **cipolla**, 100 ml di **latte**, 100 g di **groviera**, 1 pezzetto di **Grana Padano**, 3 **uova** o 4-5 **albumi**, **farina** q.b., **burro** q.b., **olio evo** q.b., **sale** e **pepe** q.b., **erba cipollina** q.b., **semi di papavero** q.b.

Grattugiamo il groviera e il Grana Padano e mettiamoli da parte. Versiamo i 2 formaggi in una ciotola capiente. Tritiamo il pane. Tritiamo anche la cipolla spellata.

In una padella mettiamo un filo di olio e una noce di burro e quando sarà tutto fuso versiamo sul pane.

Sbattiamo con una frusta elettrica le uova, il latte, la barbabietola spellata e frullata, sale e pepe. Versiamo il composto nella ciotola e profumiamo con l'erba cipollina tagliuzzata. Mescoliamo tutti gli ingredienti per i canederli nella ciotola, delicatamente, senza compattare troppo. Facciamo riposare il composto per 30 minuti e, se fosse troppo morbido, aggiungiamo del pangrattato.

Formiamo con le mani inumidite delle polpettine grosse come albicocche, d'impasto. Passiamole delicatamente nella farina.

Cuociamo i canederli: Portiamo a ebollizione il brodo vegetale. Abbassiamo il fuoco, immergiamo i canederli, pochi alla volta, e cuociamoli per 15 minuti a fiamma non troppo alta. Sgocciamoli man mano con un mestolo forato e trasferiamoli in una pirofila foderata di carta da forno. Sistemiamo man mano i canederli su vassoi foderati di carta da forno, senza sovrapporli.

da ricordare

Una volta cotti, spolveriamo i canederli con abbondante groviera grattugiato, distribuiamoci sopra qualche fiocchetto di burro, copriamo con un foglio di carta da forno e poi con un foglio di alluminio e inforniamo per circa 10 minuti. Togliamo dal forno e distribuiamo su ciascun canederlo 1 cucchiaino di panna acida e un pizzico di erba cipollina tagliuzzata e serviamo, dopo aver spolverato con semi di papavero.

Canederli di salmone con crema di gamberi

per 4 persone

Per la crema: 200 g di **gamberi**, 100 g di **panna** fresca, 125 g di **farina 00**, 750 ml di **brodo vegetale**, 1 bicchiere di **vino bianco** secco, 1 **tuorlo**, 1 **scalogno**, 1 rametto di **timo**, **olio extravergine di oliva** q.b., **pepe** in grani, **sale** q.b. **Per i canederli:** 300 g di **filetti di salmone**, 100 g di **mollica** fresca, 2 cucchiai di **farina**, 1 noce di **burro**, foglioline di **aneto**, **pepe** in grani, q.b. **sale** q.b.

Puliamo i gamberi tenendo da parte teste e gusci e togliendo il filo nero. In una pentola soffriggiamo in olio caldo lo scalogno affettato sottile, un rametto di timo, le teste e i gusci dei gamberi e spolverizziamo con la farina. Stemperiamo con il vino e il brodo, saliamo e facciamo bollire per 25 minuti, schiacciamo con un cucchiaio le teste per estrarne tutto il sugo, poi eliminiamole. Versiamo il composto in un recipiente graduato e frulliamo con un mixer sino a ottenere una crema.

Per i canederli, passiamo in un mixer la mollica con il salmone pulito e spellato, sale, pepe e foglioline d'aneto. Aggiungiamo la farina e amalgamiamo sempre con il mixer, formiamo delle palline grosse come una noce rotolandole su carta da cucina infarinata. Addensiamo ora la crema di gamberi aggiungendo, al bollore, il tuorlo stemperato con la panna, sale e pepe.

A parte, cuociamo in padella con un po' di burro i gamberi; poi uniamoli alla crema e regoliamo di sale e pepe.

Portiamo a bollore una pentola d'acqua, tuffiamoci i canederli e togliamoli appena affioreranno; serviamoli con la crema di gamberi e guarniti con rametti d'aneto.

Per questa ricetta usa il frullatore Oster Classic. Era il 1946 quando John Oster inventò negli Stati Uniti Osterizer, il primo frullatore adatto all'utilizzo quotidiano per la preparazione dei pasti, un oggetto diventato indispensabile in ogni cucina. Negli anni i modelli, le tecnologie e il design si sono evoluti ma Oster rimane sinonimo di prestazioni eccezionali, affidabilità e semplicità di utilizzo. Ha motore 600W con controllo a 3 velocità e 4 lame in acciaio inox.

Canederli in brodo

per 4 persone

250 g di pane casareccio raffermo, 40 g di farina tipo 1, 2 uova, 1 cipolla, 100 g di speck a pezzetti, 1 ciuffo di prezzemolo, 50 g di Parmigiano, 150 ml di latte, 250 ml di brodo vegetale, noce moscata q.b., olio di oliva extravergine q.b., sale e pepe q.b.

Sbricioliamo il pane e facciamolo ammorbidire nel latte per 15 minuti. Grattugiamo il Parmigiano trasferiamo in una ciotola e teniamolo da parte.
Sbucciamo la cipolla e tritiamola. In un padellino versiamo un filo d'olio e facciamo dorare il trito di cipolla fino a che sarà imbiondita con lo speck. Facciamo raffreddare.
Sgusciamo le uova in una capiente ciotola dai bordi non troppo alti, poi aggiungiamo il pane strizzato, la farina setacciata, metà Parmigiano, un ciuffo di prezzemolo spezzettato, lo speck rosolato, noce moscata a piacere, sale e pepe e amalgamiamo con le mani.

da ricordare

Formiamo tante polpette piccole e cuociamole nel brodo bollente. Serviamo i canederli preparati con il brodo caldo completando con il Parmigiano rimasto e una spolverizzata di pepe.

Gnocchi alla romana

per 4 persone

750 ml di latte, 200 g di semolino, 100 g di burro, 1 tuorlo, 100 g di Parmigiano grattugiato, noce moscata q.b., sale e pepe q.b.

Facciamo scaldare, su fuoco basso, il latte con il burro e un pizzico di noce moscata, versiamo il semolino e mescoliamo energicamente per evitare la formazione di grumi, facciamo addensare per 15 minuti. Togliamo dal fuoco e incorporiamo il tuorlo sbattuto e il Parmigiano, tenendone da parte 3-4 cucchiai.

Ungiamo una teglia da forno, versiamoci l'impasto e livelliamolo fino a ottenere uno strato uniforme di circa 2 cm; lasciamo raffreddare completamente. **Rivoltiamo il semolino sul tagliere** e, con l'aiuto di un coppapasta rotondo del diametro di 8 cm, ricaviamo gli gnocchi. **Disponiamo sul fondo di una pirofila imburrata i dischetti** sovrapponendoli leggermente tra loro. Cospargiamoli con il Parmigiano, i fiocchetti di burro e cuociamo in forno per 20 minuti a 180°C, fino a doratura.

Questo piatto trae origine dalla cucina contadina laziale, realizzato con ingredienti come semolino (che è un ricavato secondario dalla macinazione del frumento), latte e uova, un tempo considerati "poveri".

Gnocchi di mais alla romana

per 4 persone

250 g di **farina di mais** bramata, 1 l di **latte**, 500 ml di **acqua**, **Grana Padano** grattugiato q.b., ½ bustina di **zafferano**, **olio extravergine d'oliva** q.b., **sale** q.b.

In una casseruola portiamo a bollore acqua e latte, saliamo, versiamo l'olio e la farina a pioggia, mescolando con un cucchiaio di legno per 10 minuti, fino a cottura ultimata. Aggiungiamo lo zafferano e amalgamiamo.

Versiamo il composto sul piano di lavoro leggermente bagnato, livelliamo e lasciamo raffreddare.

Ricaviamo dei dischi utilizzando un coppapasta e disponiamoli in una teglia leggermente unta, sovrapponendoli leggermente.

Cospargiamo di Grana grattugiato e passiamo al forno a 180°C per 20 minuti. Sforniamo e serviamo.

Gnocchi alla romana con zucca e salvia

per 6 persone

300 g di zucca, 750 ml di latte, 200 g di semola di grano, 50 g di burro + quello per gratinare, 50 g di Parmigiano Reggiano, 1 tuorlo, sale q.b., 1 ciuffetto di salvia

Sbucciamo la zucca e tagliamola a pezzi più o meno regolari: facciamola cuocere in forno caldo a 200°C in un cartoccio di carta stagnola con della salvia per circa 1 ora, 1 ora e mezza. Facciamola raffreddare e poi passiamola allo schiacciapatate (eliminando se ci fosse del liquido della zucca in eccesso).

da ricordare

In un pentolino versiamo il latte, il sale e mettiamoci una noce di burro: quando tiepido versiamo la semola e con una frusta mescoliamo eliminando eventuali grumi. Quando inizia a rapprendersi giriamo con un cucchiaio di legno. Una volta cotto mettiamo il tuorlo, 30 g di burro e la zucca: mescoliamo con cura.

Versiamo il composto su un foglio di carta da forno in un'altezza di 2 centimetri e sopra adagiamo un altro foglio in modo da livellare ottimamente il semolino con le mani. Facciamo raffreddare.

Con un bicchiere infarinato ricaviamo dei dischi. Ungiamo la teglia degli gnocchi con del burro, sul fondo mettiamo tutti i ritagli del semolino e sopra adagiamoci gli gnocchi ottenuti. Rifiniamo con foglie di salvia, fiocchi di burro e generoso Parmigiano. Cuociamo in forno ben caldo a 180°C per mezz'ora, fino a gratinatura.

Tortellini, ravioli, pastina

Per chiudere in bellezza non potevano mancare le paste ripiene, delizie vere della nostra tradizione dai ravioli ai tortellini e agli agnolotti, da preparare asciutti o in brodo per dei primi piatti sensazionali.

Ravioli di tarassaco con pomodorini confit

di ZucchinaRepublic
cottoecrudo.it

per 2 persone

80 g di **semola rimacinata di grano duro**, 20 g di **farina di ceci**, 60 ml di **acqua**, **curcuma** q.b., **sale** q.b., 130 g di **tarassaco**, 80 g di **tofu**, 1 cucchiaio di **semi di papavero**, 10 **pomodori datterini** rossi, **origano** fresco q.b., **timo** fresco q.b., **olio evo** q.b., 2 spicchi di **aglio**, **acqua** q.b., 1 cucchiaino di **zucchero di canna integrale**, **Parmigiano** q.b.

Iniziamo tagliando a metà i pomodorini. Cospargiamoli di olio, timo, curcuma, origano, sale e un pizzico di zucchero. Inforniamo a 170°C per 1 ora, fino a farli caramellare leggermente.

Prepariamo l'impasto per i ravioli mescolando le due farine, il sale e l'acqua aggiungendola gradualmente fino a ottenere un impasto morbido, ma non appiccicoso. Lasciamo riposare avvolto dalla pellicola.

Laviamo e tagliamo grossolanamente il tarassaco, sbollentiamolo per 5 minuti e scoliamolo. Saltiamolo leggermente in padella con poco olio e gli spicchi di aglio.

Tritiamo con un mixer il tofu e il tarassaco, ricordandoci di togliere l'aglio. Saliamo, aggiungiamo il Parmigiano e i semi di papavero. Stendiamo l'impasto con un mattarello e ricaviamo circa 20 quadrati da 5x5 cm.

Farciamo con una pallina di ripieno, inumidiamo i bordi con acqua e chiudiamo bene piegando a metà il quadrato. Lessiamo i ravioli per 5-6 minuti, scoliamo con una schiumarola e serviamo con un filo d'olio, i pomodorini e qualche seme di papavero.

da ricordare

Ravioli di grano saraceno con ripieno di melanzane

per 4 persone

150 g di **farina di grano saraceno**, 150 g di **farina di semola**, 160 g di **acqua** leggermente tiepida, **amido di mais** q.b., 2 **melanzane**, **pangrattato** q.b., 1 spicchio d'**aglio**, **latte** q.b., **prezzemolo** q.b., **olio extravergine di oliva** q.b., **sale** q.b., **pepe** q.b.

Laviamo le melanzane, tagliamole a fette spesse e disponiamole sulla placca foderata con alluminio e poi carta forno unta con olio. Saliamo, irroriamo con olio, copriamo con altra carta forno e alluminio, sigillando i bordi. Cuociamo a180°C per 35-40 minuti.
Togliamo dal forno e trasferiamole in un mixer. Tritiamo per 2 minuti con il prezzemolo e l'aglio. Regoliamo con pepe e sale. Stendiamo il ripieno su più strati di carta da cucina.

da ricordare

Mischiamo le melanzane con pangrattato in modo da ottenere la consistenza di un ripieno. Mettiamo in una ciotola le due farine e l'acqua e impastiamo per 5 minuti.
Formiamo una palla con la pasta, appiattiamola, copriamo e lasciamo riposare per 30 minuti. Stendiamo la pasta, fino alla penultima tacca, passandola 2 volte per tacca. Ricaviamo dei dischetti, farciamoli con 1 cucchiaino di ripieno e sigilliamoli.
Cuociamo i ravioli per 2-3 minuti in acqua salata a leggero bollore. Sgoccioliamoli al dente e saltiamoli in padella con un filo di olio e 1 bicchiere di latte scaldato con 1 cucchiaino scarso di amido di mais, muovendoli in continuazione, fino a ottenere un effetto mantecato. Terminiamo con granella di nocciole o mandorle a lamelle e serviamo.

Tortelli al nero di seppia con salmone

per 4 persone

400 g di farina 00, 3 uova, 1 cucchiaio di olio extravergine d'oliva, 500 g di filetto di salmone, 1 cucchiaino di nero di seppia, sale q.b., 2 patate lesse, 1 spicchio di aglio, 1 rametto di timo
Per il condimento: 1 cipollotto, 2 cucchiai di olio extravergine d'oliva, 150 g di panna da cucina vegetale, 5 steli di erba cipollina, sale q.b.

Per la pasta: disponiamo la farina setacciata a fontana su un piano da lavoro e al centro sgusciamo le uova e mettiamo il nero di seppia, un pizzico di sale e l'olio. Amalgamiamo gli ingredienti prima con una forchetta e poi a mano fino a ottenere un impasto uniforme, morbido e privo di grumi. Formiamo una palla,

avvolgiamola nella pellicola trasparente e poniamo in frigorifero per 30 minuti.
Per il ripieno: puliamo la polpa del salmone da pelle e lische e mettiamone poco più di metà in una ciotola con le patate lesse precedentemente schiacciate con una forchetta e ridotte in purea. Aggiungiamo l'aglio e le foglioline di timo tritati finemente e mescoliamo fino ad avere un composto omogeneo, assaggiamo e regoliamo di sale.
Trascorso il tempo di riposo stendiamo la pasta con l'aiuto di una mattarello e ritagliamo tanti quadrati con una rotella dentata. Poniamo al centro di ogni quadrato un cucchiaino di ripieno e pieghiamo il quadrato unendo due angoli opposti in senso diagonale, quindi uniamo gli altri due angoli attorno al pollice per formare la classica forma del tortello.

da ricordare

Prima di piegarli spennelliamo i bordi della pasta con pochissima acqua per favorire la chiusura.
Per il condimento: mondiamo il cipollotto, affettiamolo finemente e soffriggiamolo in una padella ampia con un giro d'olio caldo. Aggiungiamo il salmone rimasto e facciamo insaporire velocemente con il cipollotto. Uniamo ora la panna, alziamo la fiamma e mescoliamo fino a cottura desiderata. Aggiungiamo se necessario il sale, spegniamo il fuoco e lasciamo in caldo.
Cuociamo i tortelli in abbondante acqua salata fino a che non verranno a galla, scoliamoli con una schiumarola e mettiamoli direttamente nella padella con il condimento, amalgamiamo su fiamma dolce, uniamo l'erba cipollina tagliata con una forbice e impiattiamo i ravioli.

Tortelli di Bitto e borragine in crema di piselli e scamorza

per 6 persone

Per la pasta: 3 uova, 300 g di farina, sale q.b. **Per il ripieno:** 150 g di Bitto, 200 g di borragine, 60 g di burro, 70 g di farina 00, 250 g di latte
Per la crema: 250 g di pisellini novelli, 50 g di olio extravergine di oliva
Per rifinire: scamorza affumicata a piacere, pomodorini secchi sott'olio a piacere, germogli di piselli q.b.

Per la pasta, impastiamo e lavoriamo assieme tutti gli ingredienti e lasciamo riposare in frigorifero un'ora.

Per il ripieno facciamo bollire il latte. Sciogliamo il burro, uniamo la borragine mondata, ben lavata e tagliata grossolanamente, quindi anche la farina, mescolando bene il tutto, e uniamo anche il latte bollente.

Facciamo riprendere appena il bollore e spegniamo il fuoco, uniamo il Bitto tagliato a pezzi, amalgamiamo e teniamo da parte.

Per la crema di piselli: sbollentiamoli in poca acqua per 10 minuti, scoliamoli lasciando un po' di acqua di cottura, quindi aggiungiamo l'olio e frulliamo fino a ottenere una crema liscia e omogenea: filtriamola per un risultato ancora più cremoso.

Trascorsa l'ora di riposo, riprendiamo la pasta e tiriamola sottile, quindi tagliamola a quadrati di 8x8 cm e mettiamo al centro di ciascuno un cucchiaino abbondante di ripieno di Bitto e borragine, dunque richiudiamoli formando il tortello.

Bolliamo abbondante acqua salata e sbollentiamo i tortelli; nel frattempo, adagiamo nel piatto un cucchiaio pieno di crema di piselli e appoggiamoci sopra i tortelli. Rifiniamo il piatto con una grattugiata di scamorza affumicata, un ciuffo ben lavato di germogli di piselli e qualche pomodorino secco a piacere.

Ravioli al radicchio

per 4 persone

350 g di semola di grano duro, 80 ml di yogurt naturale, 1 cespo di radicchio grande, 2 scalogni, 1 bustina di zafferano in polvere, 1 ciuffo di timo, olio extravergine di oliva q.b., 2 cucchiai di pangrattato, acqua q.b., sale q.b.

da ricordare

Mondiamo e laviamo il radicchio e tagliamo a fettine, sbucciamo gli scalogni e tritiamo finemente.

Su un piano di lavoro disponiamo la semola a fontana, al centro mettiamo poco sale e lo yogurt, impastiamo e aggiungiamo a poco a poco 1 bicchiere d'acqua, fino a ottenere un composto liscio e compatto; facciamo riposare per 30 minuti coperto.

In una padella antiaderente mettiamo gli scalogni tritati e facciamo rosolare in 2 cucchiai d'olio, aggiungiamo il radicchio e qualche foglia di timo. Bagniamo con ½ bicchiere d'acqua in cui avremo sciolto lo zafferano, saliamo e cuociamo 10 minuti.

Sul piano di lavoro infarinato stendiamo la pasta con il matterello e con la rotella a zig-zag prepariamo i ravioli, farciamoli con il radicchio allo zafferano e chiudiamo, sigillando bene i bordi.

Lessiamo i ravioli in abbondante acqua salata 2-3 minuti.

In un tegame con 2 cucchiai d'olio doriamo il pangrattato, saliamo e uniamo le foglie di timo. Scoliamo i ravioli con una schiumarola, condiamo e serviamo.

Ravioloni di spinaci ripieni di funghi

per 4 persone

400 g di **farina di semola**, 150 g di **spinaci**, 200 ml di **acqua**, 4 cucchiai di **olio evo**, ½ cucchiaio di **sale** **Per il ripieno:** 400 g di **funghi selvatici** misti, 400 g di **patate**, 1 cucchiaio **olio evo**, 1 spicchio d'**aglio**, 1 pizzico di **sale** **Per condire:** **burro** q.b., **Grana Padano** q.b.

Tritiamo gli spinaci, mettiamoli in un colino con 2 prese di sale e lasciamoli riposare per 30 minuti. Strizziamoli con le mani per estrarne tutto il succo, quindi impastiamo la farina con il liquido ottenuto, aggiungendo a filo acqua, olio, un pizzico di sale e lavorando energicamente. Quando avremo ottenuto un impasto omogeneo e liscio, formiamo una palla, copriamo con un canovaccio leggermente umido e lasciamo riposare in frigo per 30 minuti.

Nel frattempo prepariamo il ripieno: mentre lessiamo le patate con la buccia, raccogliamo i funghi puliti e sminuzzati in una padella antiaderente, facciamoli cuocere con un cucchiaio di olio extravergine, un pizzico di sale e lo spicchio di aglio in camicia. Mescoliamo e cuociamo senza coperchio fino a fare asciugare completamente l'acqua di vegetazione.

da ricordare

Schiacciamo le patate lessate e sbucciate in una ciotola, uniamo i funghi dopo aver eliminato lo spicchio di aglio e saliamo e amalgamiamo bene.

Stendiamo la pasta con il mattarello o con l'apposita macchinetta. Aiutandoci con un tagliaraviolo tondo, realizziamo le forme e posizioniamo un po' di ripieno al centro di metà di ogni raviolo, copriamo con le forme vuote facendo pressione con le mani per chiuderli.

Cuociamo i ravioli in abbondante acqua salata, scoliamo in una padella dove avremo sciolto qualche noce di burro. Saltiamoli qualche istante e serviamo con Grana Padano grattugiato al momento.

Cappelletti in brodo reggiani

per 6 persone

Per il ripieno: 2 piccole **cipolle**, 150 g di **burro**, **sale** e **pepe** q.b., **costata di manzo** o altro tipo di carne di manzo purché saporita, 70 g di **prosciutto** misto, 60 g di **filetto** o **polpa di maiale**, 90 g di **vitello** o **tacchino** o **pollo fegatelli** e **rigaglie**, 1 spicchio d'**aglio** a piacere, **noce moscata** q.b., **pane grattugiato** q.b., **Parmigiano Reggiano** q.b. **Per la pasta:** 500 g di **farina 00**, 5 **uova** (medie)

In un tegame facciamo sciogliere il burro con cipolla, sale e pepe. Tagliamo a pezzi la carne e versiamo nel burro, cuociamo lentamente con coperchio. Quando i pezzi saranno mollemente cotti, ma non rinsecchiti, tritiamo finemente il tutto. Uniamo un uovo intero, il pane grattugiato, e tre manciate di Parmigiano Reggiano, che è componente di primaria importanza, perciò dovrà essere molto saporito e profumato.

da ricordare

Importante: il pane grattugiato con un pizzico di noce moscata dovrà essere, in precedenza, tostato con il condimento della carne.

Le varianti al pesto sono l'aggiunta di una salsiccia o di una fetta di mortadella macinate. Ancora la sostituzione del burro con il midollo di bue e l'aggiunta di chiodi di garofano.

Per la pasta impastiamo farina e uova fino a ottenere un panetto consistente e lasciamo riposare 30 minuti.

Dividiamo il panetto in più pezzi e stendiamoli uno a uno in sfoglie con la macchina sfogliatrice coprendo ogni sfoglia con un canovaccio umido perché non si secchi e poi ricaviamo dei piccoli quadratini con la rotellina dentata. Confezioniamo i cappelletti e cuociamoli in un buon brodo di carne mista che avremo preparato in precedenza.

Ravioli del plin vegetariani

per 4 persone

Per la sfoglia: 3 uova, 1 tuorlo, 300 g di farina 00, 40 g di farina di grano duro
Per il ripieno: ½ kg di spinaci, 100 g di ricotta, 100 g di formaggio Grana, 10 g di sale, 1 pizzico di pepe, **Per condire:** 50 g di Grana grattugiato, 20 g di burro, 2 foglie di salvia

Uniamo le due farine in una ciotola, aggiungiamo le uova e il tuorlo, impastiamo fino a quando non otterremo un composto compatto, abbastanza duro. Aggiungiamo un po' di acqua fredda se la farina dovesse sbriciolarsi. Formiamo una palla e mettiamola a riposare in frigo per un'ora avvolta nella pellicola.

Laviamo bene gli spinaci eliminando i residui di terra, quindi sfogliamoli. Facciamoli cuocere per un minuto o due in una pentola grande in cui avremo portato dell'acqua salata a ebollizione. Scoliamoli e tritiamoli. Aggiungiamo la ricotta, il formaggio grattugiato e il pepe, amalgamiamo e travasiamo in una sac à poche per lasciarlo riposare.

Tiriamo la pasta in una sfoglia sottile, quindi stendiamola su un piano di lavoro infarinato: è importante lavorare la sfoglia velocemente per evitare che si asciughi. Facciamo cadere sulla sfoglia dei cucchiaini di ripieno, in fila, alla distanza di 1-2 cm. Ripieghiamo la sfoglia su se stessa dal verso lungo per due volte. Pizzichiamo tra un ripieno e l'altro e, con la rotella, tagliamo nel senso della lunghezza, quindi separiamo i ravioli dando loro una forma rettangolare.

Portiamo dell'acqua salata a ebollizione in una pentola e cuociamo i ravioli per un paio di minuti. Scoliamoli con la schiumarola e asciughiamoli sulla carta assorbente. Serviamo con un po' di burro, salvia e formaggio grattugiato.

da ricordare

Sono una preparazione tradizionale delle Langhe e del Monferrato, il cui nome deriva dal "pizzico" che viene dato alla pasta per racchiudere il ripieno, stretto in una sfoglia sottile. Il ripieno può presentare, a seconda delle zone, alcune variazioni; nelle Langhe, si usano anche carni di vitello e di maiale o di coniglio; d'inverno sono utilizzati il cavolo o la scarola invece che gli spinaci.

Passatelli in brodo

per 4 persone

150 g di pane raffermo, 3 uova, 150 g di Parmigiano grattugiato, 2 l di brodo di carne, 1 limone non trattato, 1 pizzico di noce moscata, 1 pizzico di sale fino, 1 pizzico di pepe nero macinato. Per il brodo di carne: 700 g di noce di manzo, 1 cipolla bianca, 1 gambo di sedano, 1 carota, 1 porro, 3 l di acqua, 1 pizzico di sale fino

Per il brodo, laviamo la carne e poniamo in una pentola capiente con le verdure pelate e lavate. Versiamo l'acqua fredda, aggiungiamo il sale, copriamo e portiamo a bollore a fuoco alto per 30 minuti. Trascorso il tempo, abbassiamo la fiamma e cuociamo per altri 30 minuti; quindi filtriamo con un colino.

Per i passatelli grattugiamo il pane raffermo in una ciotola capiente. Rompiamo le uova nella ciotola, uniamo mezza buccia di limone grattugiata, sale e pepe e una grattata di noce moscata. Aggiungiamo il Parmigiano, quindi lavoriamo con le mani per amalgamare tutti gli ingredienti. Lavoriamo delicatamente ma con forza, fino a ottenere un composto omogeneo, poi lasciamolo riposare a temperatura ambiente per 5 minuti.

In una pentola, portiamo a bollore il brodo di carne; quindi con un cucchiaio, mettiamo il composto in uno schiacciapatate e schiacciamo lasciando cadere il "passato" direttamente nel brodo. Non appena i "passatelli" cominceranno a galleggiare, raccogliamoli con una schiumarola, versiamoli nei piatti da portata. Serviamo con due mestolini di brodo bollente.

I passatelli appartengono alla tradizione marchigiana e sono tipici della provincia di Pesaro e Urbino e di parte della provincia di Perugia. Esiste anche una tradizione romagnola di questo piatto, dove sono chiamati "passadei", e una modenese realizzata con il pangrattato.

Passatelli asciutti con piselli

per 6 persone

Per la pasta: 300 g di pangrattato, 200 g di Parmigiano grattugiato, 1 pizzico di noce moscata, 1 noce di burro, ½ limone bio, 5 uova. **Per il sugo:** 500 g di piselli, 1 fetta alta ½ cm di prosciutto crudo, 25 code di gambero, 1 scalogno, 1 spicchio d'aglio, 1 noce di burro, 2 l di brodo vegetale, 4 cucchiai d'olio d'oliva, sale q.b.

Versiamo su una spianatoia il pangrattato, poi aggiungiamo il Parmigiano. Grattiamo la scorza di ½ limone, aggiungiamo la noce moscata, poi uniamo le uova e iniziamo a impastare con decisione per alcuni minuti. Ottenuta una palla di pasta, poniamo in una terrina in frigorifero per 30 minuti.

Intanto, cuociamo i piselli in acqua bollente per alcuni minuti, scoliamoli. Peliamo uno spicchio d'aglio e tritiamolo finemente assieme allo scalogno. In una pentola facciamo scaldare 3 cucchiai d'olio d'oliva; rosoliamo l'aglio e lo scalogno per alcuni minuti. Aggiungiamo i piselli e lasciamoli insaporire girandoli di tanto in tanto, regoliamo di sale. Frulliamo il tutto nel mixer per ottenere una crema di piselli unendo anche 2 cucchiai d'olio.

Prendiamo la fetta di prosciutto crudo, eliminiamo il grasso e tagliamola a bastoncini sottili. Infine, laviamo i gamberi, puliamoli e sgusciamoli. Mettiamo in una casseruola una noce di burro e facciamo rosolare i gamberi per 3 minuti girandoli di tanto in tanto.

da ricordare

Riprendiamo l'impasto dal frigo; con uno schiacciapatate, formiamo i passatelli e cuociamoli direttamente nel brodo bollente per qualche minuto e scoliamoli quando vengono a galla. Versiamo nei piatti un cucchiaio abbondante di crema di piselli, adagiamoci sopra i passatelli; contorniamo i gamberi e aggiungiamo il prosciutto e un filo d'olio extravergine d'oliva.

Passatelli piccanti alle cozze

per 4 persone

Per condire: 1 kg di **cozze**, 200 g di **salsa di pomodoro**, 20 **pomodorini**, 1 spicchio di **aglio**, **olio extravergine d'oliva** q.b., **sale** q.b., **peperoncino** q.b., **Per i passatelli:** 200 g di **Parmigiano Reggiano**, 200 g di **pangrattato**, 4 **uova**, **noce moscata** q.b.

Per i passatelli, sbattiamo le uova e uniamo: noce moscata, pangrattato e Parmigiano, lavoriamo l'impasto fino a renderlo omogeneo, se fosse troppo morbido uniamo altro Parmigiano. Teniamo da parte.

Nel frattempo in una padella mettiamo le cozze già sciacquate e pulite, togliendo il bisso, e copriamo con un coperchio, lasciamole aprire e sgusciamole.

Nella stessa padella del sugo di cottura delle cozze, mettiamo lo spicchio di aglio, i pomodorini tagliati a spicchi, la salsa di pomodoro e il peperoncino e cuociamo a fiamma bassa per 40 minuti.

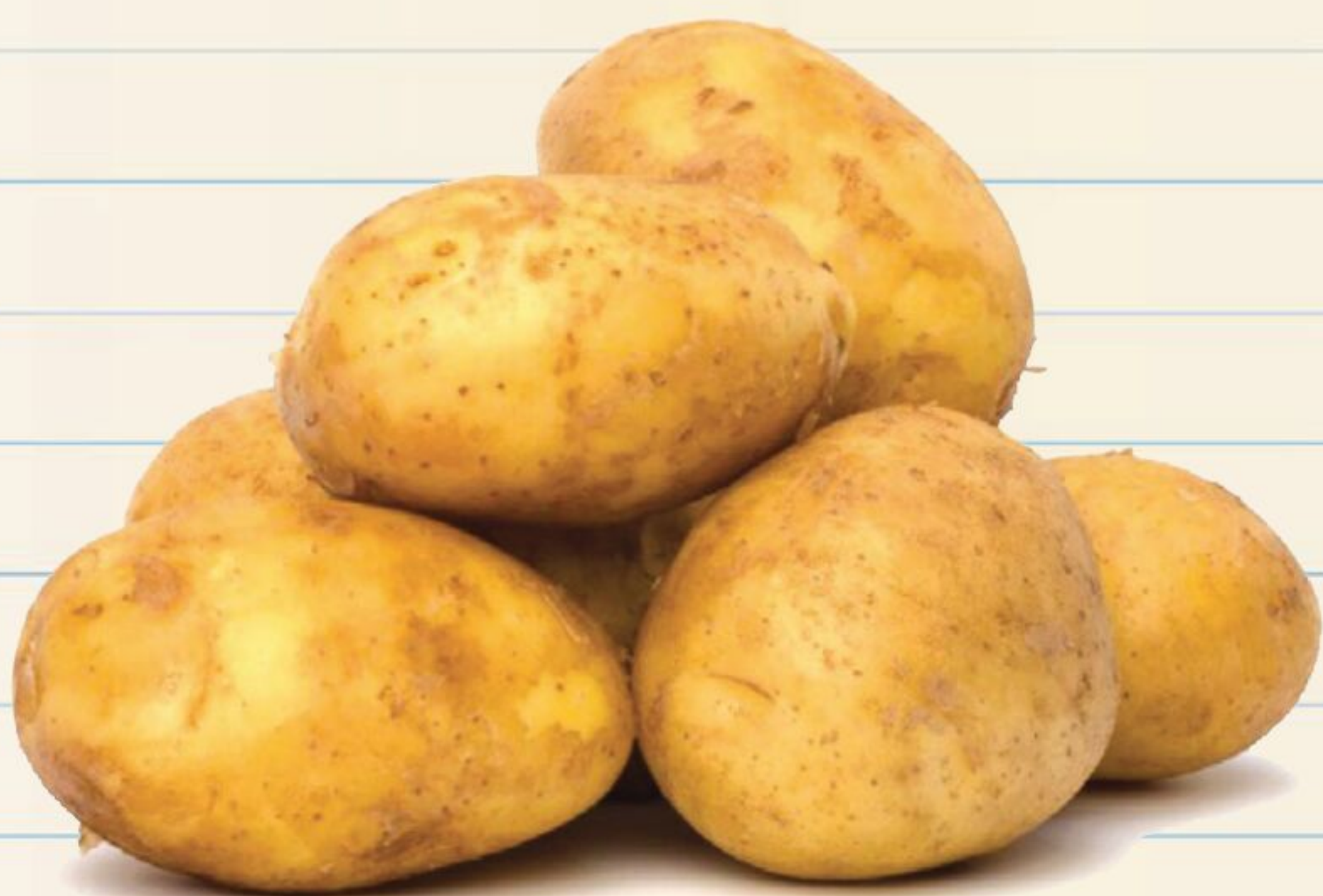
Intanto con l'apposito attrezzo formiamo i passatelli e cuociamoli pochi minuti in acqua bollente, scoliamoli e trasferiamoli nel sugo, uniamo le cozze e facciamo insaporire. Condiamo con un filo di olio e serviamo.

Kartner kasnudeln - ravioli della Carinzia

per 4 persone

Per la pasta di patate: 1 kg di **patate vecchie** o **patate da gnocchi**, 300 g di **farina 0**, 1 **uovo**, **Per il ripieno:** 250 g di **quark** (chiamato localmente topfen) o **ricotta di pecora**, 3 **patate**, 1 piccola **cipolla**, 2 cucchiai di **erba cipollina** tagliuzzata, 2 cucchiai di **prezzemolo** tritato, qualche fogliolina di **menta**, qualche fogliolina di **maggiorana**, **panna acida** q.b., **acqua** q.b., **burro** q.b., **sale** e **pepe** q.b. **Per la sasaka (condimento di origine slovena):** 225 g di **pancetta affumicata**, 50 g **lardo**, 2 spicchi d'**aglio**, 1 piccola **cipolla**, **cumino** q.b., **paprica** dolce o affumicata q.b., **pepe nero** q.b.

Per la sasaka spelliamo la cipolla e gli spicchi d'aglio e tritiamoli. Aggiungiamo pancetta affumicata e lardo tagliati a listarelle, cumino, paprica e pepe e frulliamo ancora.

Per la pasta: laviamo le patate con la buccia e cuociamole in una casseruola per almeno mezz'ora o finché saranno tenere, partendo da abbondante acqua fredda. Pesiamone 800 g, sbucciamole, e mettiamole in una ciotola con la farina e l'uovo. Impastiamo per amalgamare bene gli ingredienti. Formiamo una palla, avvolgiamola in pellicola e facciamola riposare per circa 1 ora.

Tritiamo la cipolla per il ripieno, trasferiamola in una padella con un po' di burro e rosoliamola. Lessiamo le 3 patate per il ripieno: laviamole, mettiamole in una pentola con 700 g di acqua e cuociamo finché saranno tenere, poi sbucciamole e passiamole al setaccio. Una volta raffreddate, mescoliamole con il quark o ricotta setacciati, le erbe aromatiche, la cipolla tritata e rosolata, poca panna acida, sale e pepe. Se piace, possiamo amalgamare anche 2-3 cucchiai di Grana Padano grattugiato.

Stendiamo la pasta di patate in una sfoglia abbastanza sottile, aiutandoci con un po' di farina. Ricaviamo dei dischi di circa 10 cm di diametro con un tagliapasta o tagliabiscotti. Bagniamo il bordo di 4-5 dischi alla volta con un dito intinto in acqua fredda e farciamoli con il ripieno. Pieghiamoli a mezza luna e sigilliamoli lungo il bordo, premendo

leggermente. Poi attorcigliamo il bordo a cordoncino: prendiamo un pezzetto di una delle 2 estremità del bordo con il pollice e pieghiamolo verso l'interno, premendo al di sotto con l'indice in direzione opposta. Ripetiamo la stessa operazione premendo con il pollice il lembo ottenuto con l'indice su tutto il bordo, in modo da ottenere una sorta di intreccio. Se non riusciamo, possiamo semplicemente sigillare i bordi, premendo con i rebbi di una forchetta o pizzicando con le dita il bordo (dovremo praticare 8 pizzichi). Prepariamo tutti i ravioli allo stesso modo, sistemandoli man mano su vassoi foderati di carta da forno.

da ricordare

Scaldiamo la sasaka preparata a fuoco bassissimo e intanto lessiamo i ravioli, pochi alla volta, in abbondante acqua salata a leggero bollore. Sgoccioliamoli man mano che vengono a galla e trasferiamoli nella padella con il condimento. Muoviamo la padella per mantecare e serviamo, dopo aver spolverizzato con erba cipollina tagliuzzata. Possiamo anche condire i ravioli con Grana Padano grattugiato.

Cucina tradizionale

Bimestrale- prezzo di copertina 3,90 €
www.cottoecrudo.it
redazione@cottoecrudo.it

COTTO&CRUDO.it

La Divisione Cucina di Sprea edita anche:
DI DOLCE IN DOLCE ✦ TORTE DELLA NONNA ✦ RICETTE PER IL MIO BIMBY
VEGETARIANI IN CUCINA ✦ WE VEG ✦ LA MIA CUCINA VEGETARIANA

Business Unit Manager: Ambra Palermi

Coordinamento: Laura Galimberti
Grafica e impaginazione: Nicolò Digiuni
Cover: Tamara Bombelli

Fotografie: ©adobestock.com, archivio Sprea

Sprea S.p.A
Sede Legale: Via Torino, 51 20063 Cernusco Sul Naviglio (Mi) - Italia
PI 12770820152- Iscrizione camera Commercio 00746350149
Per informazioni, potete contattarci allo 02 924321

CDA: Luca Sprea (Presidente), Alessandro Agnoli (Amministratore Delegato), Giulia Spreafico (Divisione digital), Stefano Pernarella (ADV & PR)

ADVERTISING, SPECIAL PROJECTS & EVENTS
Segreteria: Emanuela Mapelli - Tel. 02 92432244 - emanuelamapelli@sprea.it

SERVIZIO QUALITÀ EDICOLANTI E DL
Sonia Lancellotti, Virgilio Cofano, Luca Majocchi:
Tel. 02 92432295 - distribuzione@sprea.it 351 5582739

ARRETRATI
Arretrati: si acquistano on-line su www.sprea.it/arretrati
abbonamenti@sprea.it Tel: 02 87168197
(lun-ven / 9:00-13:00 e 14:00-18:00)
329 3922420

FOREIGN RIGHTS
Paolo Cionti: Tel . 02 92432252 -paolocionti@sprea.it

SERVIZI CENTRALIZZATI
Art director: Silvia Taietti
Grafici: Alessandro Bisquola, Nicole Bombelli,
Tamara Bombelli, Nicolò Digiuni, Marcella Gavinelli, Luca Patrian
Coordinamento: Chiara Civilla,Tiziana Rosato, Roberta Tempesta, Silvia Vitali
Amministrazione: Erika Colombo (responsabile), Silvia Biolcati, Irene Citino, Desirée Conti, Sara Palestra - amministrazione@sprea.it
Ufficio Legale: Francesca Sigismondi

Cucina Tradizionale, testata registrata al tribunale di Milano il 11/03/2008 con il numero 174.ISSN: 1974-1537

Direttore responsabile: Luca Sprea

Distributore per l'Italia: Press-Di Distribuzione stampa e multimedia s.r.l. 20090 Segrate (Mi)

Distributore per l'Estero : SO.DI.P S.p.A. Via Bettola, 18 - 20092 Cinisello Balsamo (MI)
Tel. +390266030400 - Fax +390266030269 - sies@sodip.it - www.sodip.it

Stampa: Arti Grafiche Boccia S.p.A. Via Tiberio Claudio Felice,7- 84131 Salerno